



E. Guigal, 2022

Châteauneuf du Pape AC

Cépages
Mourvèdre, Syrah, Grenache

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
15%

Caractère

Un vin rouge grenat merveilleusement fruité et riche. Une multitude d'arômes de baies - mûres, framboises, myrtilles et cassis - domine le bouquet intense, suivi de notes de biscuits et de vanille. Une légère douceur à l'attaque, des tanins doux, une structure ample, souple et harmonieuse et une finale longue envoûtent le palais.

Type de vin

Producteur/Marque

E. Guigal

Philippe Guigal, œnologue doué d'un immense talent, dirige le domaine vinicole fondé par son grand-père Etienne à Ampuis, dans la vallée du Rhône. Ici, tout est exceptionnel : la situation sur les coteaux raides avec leurs terrasses, et les sols arides à travers lesquels les vignes puisent leur eau jusqu'à 15 mètres de profondeur. Les Guigal tirent toujours le maximum des vignes et du terroir, ce qui se reflète dans la qualité en petites quantités. Élaboré dans des barriques de la propre tonnellerie de l'entreprise, leurs vins grandioses atteignent des prix record. Il n'est dès lors pas étonnant que Robert Parker ait décerné le maximum de 100 points aux vins du domaine Guigal.

