



E. Guigal, 2021

Châteauneuf du Pape Blanc AOP Château de Nalys

Pays
France

Région
Rhône

Cépages

Roussanne, Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc, Diverse
einheimische Rebsorten

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.50%

Caractère

Un vin jaune brillant avec une aromatique subtile et complexe d'abricot, de pêche, de coing, ainsi qu'un peu de noix de coco et d'ananas, sans oublier une nuance de fruits séchés et une merveilleuse minéralité. Son corps est incroyablement souple, harmonieux et très ample; un plaisir arrondi par une finale particulièrement longue.

Type de vin



Les persistants



Les équilibrés

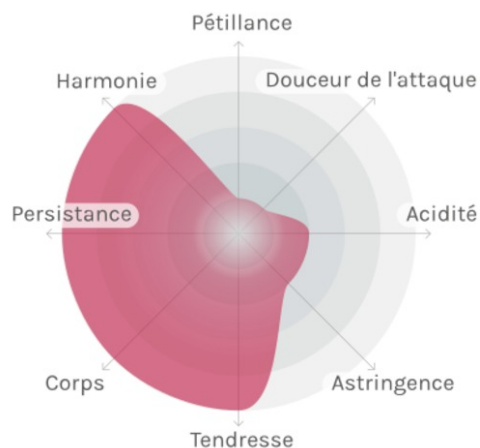


Les riches

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.



Accords mets-vin



Viande de veau avec
sauce claire



Idéal avec fruits de mer
grillés ou rôtis, aussi
avec sauce



Fromage à pâte molle à
base de lait de vache