



E. Guigal, 2025

Côtes-du-Rhône AC rosé

Cépages

Grenache, Cinsault, Syrah

Température de service

10 - 12°C

Info allergènes

Contient des sulfites

Teneur en alcool

14%

Caractère

Dans le verre, ce rosé brille d'une couleur claire et lumineuse. Au nez, il offre des parfums expressifs de groseilles rouges, de framboises et d'agrumes; en bouche, il dévoile un beau caractère fruité et harmonieux. Un vin qui allie élégance et équilibre.

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.

