



E. Guigal, 2018

Châteauneuf du Pape Blanc Saintes Pierres de Nalys

Pays
France

Région
Rhône

Cépages

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

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.50%

Caractère

Ce vin jaune clair équilibré et complexe présente de subtils parfums de pêche, de coing, de poire et des notes florales de violette. En bouche, viennent s'ajouter aux arômes mentionnés des fruits exotiques ainsi qu'une nuance d'agrumes et une belle minéralité. Il est frais, incroyablement souple, ample et harmonieux, et séduit avec une finale persistante.

Type de vin



Les équilibrés



Les persistants

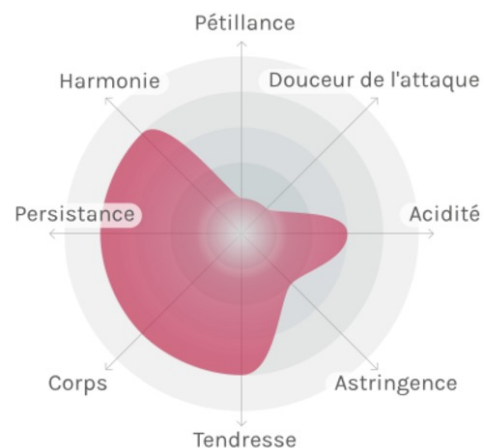


Les riches

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 records. 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