



E. Guigal, 2021

Gigondas AC

Pays
France

Région
Rhône

Cépages
Grenache, Mourvèdre, Syrah

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
15%

Caractère

Ce vin équilibré, fruité et riche présente dans le verre une robe rouge rubis aux reflets violets et séduit avec un bouquet puissant et complexe de prunes, de baies et de fruits séchés ainsi que des aspects poivrés et de belles notes de torréfaction de café et de fumée. Aromatique, sec et frais en bouche, avec un caractère fruité soutenu par des tannins fins et une structure ronde et harmonieuse complétée par des notes de terre, de cuir et minérales.

Type de vin



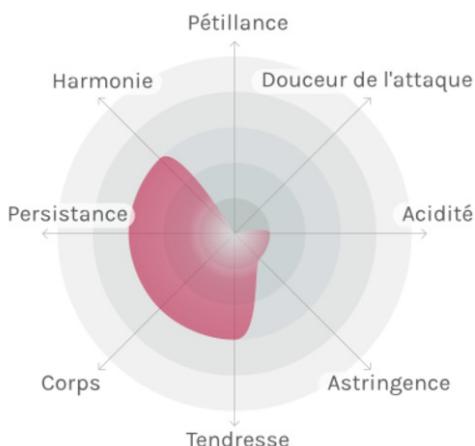
Les fruités



Les équilibrés



Les persistants



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



Veau grillé ou rôti