



## E. Guigal, 2021

Crozes-Hermitage AC rouge

Pays  
France

Région  
Rhône

Cépages  
Syrah

Température de service  
16 - 18°C

Info allergènes  
Contient des sulfites

Teneur en alcool  
13%

### Caractère

Dans le verre, ce vin équilibré, persistant et riche brille d'une belle couleur rouge rubis. Au nez, bouquet assez intense de girofle et de poivre, de cerises, de griottes et de baies noires. Au palais, il est ample, harmonieux et souple avec des tannins astringents. En plus de l'aromatique fruitée mentionnée, il dévoile en bouche de belles notes de torréfaction et animales, ainsi qu'un petit caractère de terre. Finale plaisante.

### Type de vin



Les équilibrés



Les riches

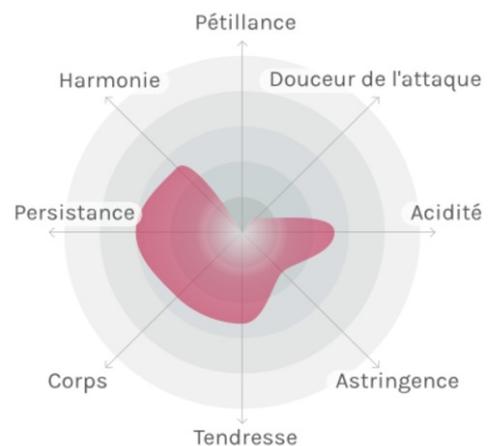


Les persistants

### 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



Pâtes avec viande



Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis



Viande de veau avec sauce foncée



Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis