



## E. Guigal, 2017

Châteauneuf du Pape Rouge Saintes Pierres de Nalys

Pays  
France

Région  
Rhône

### Cépages

Grenache, Syrah, Diverse einheimische Rebsorten, Cinsault, Mourvèdre,

Température de service  
16 - 18°C

Info allergènes  
Contient des sulfites

Teneur en alcool  
14.5%

### Caractère

Ce vin rouge grenat complexe séduit avec une aromatique de fruits séchés ainsi que des notes de torréfaction de café et de fumée, une nuance de cerise et quelques notes de plantes. En bouche, il est frais, ample et souple, avec une structure harmonieuse et une finale longue qui en font un plaisir persistant.

### Type de vin



Les persistants



Les riches

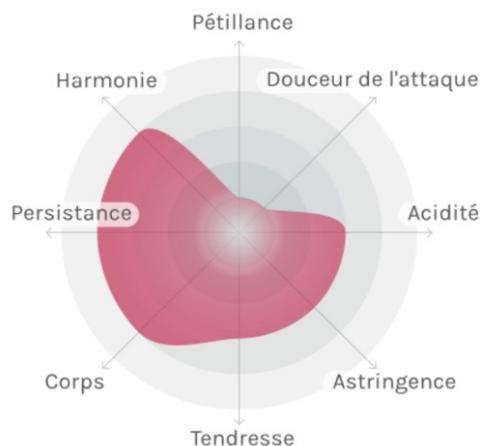


Les fruités

### 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



Boeuf avec sauce claire



Agneau avec sauce foncée