



Côte du Rhône E. Guigal

Géologie du sol

Ce vin provient de sols très variés constitués de sédiments, de calcaires granitiques, d'alluvions et de cailloux.

Encépagement

50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre.

Âge moyens des vignes

35 ans environ.

Vinifications

Vendanges et vinifications traditionnelles, contrôle des températures de fermentations et longues macérations.

Élevage

Ce vin est élevé pour partie 1 an et demi en foudre de chêne.

Rendements

40 Hl / hectare.

Dégustation

Visuel : Robe rouge sombre soutenue et brillante.

Olfactif : Nez de fruits noirs marqués par des notes d'épices.

Gustatif : Vin ample, plein et racé. Tanins arrondis, très enrobés mais présents en bouche. Ce vin se distingue par son ampleur, sa chaleur et son intensité aromatique.

Ensemble : Vin complet, de bonne persistance. Élégance et finesse due à un bel équilibre entre tanins et fruits.

Consommation

A boire/à garder

Température de service

16°C à 18°C.

Durée de conservation

8 ans environ.

Suggestions accords mets / vins

Accompagne la charcuterie, les viandes et les fromages