



Côte-Rôtie Brune & Blonde de GUIGAL

Ce classique de la maison et de l'Appellation constitue l'archétype dans l'expression fine et raciale des Côte-Rôtie

Géologie du sol

Parcelles en terrasses escarpées, sols schisteux et silico-calcaires en Côte-Blonde et riches en oxydes de fer en Côte-Brune.

Encépagement

96 % Syrah, 4 % Viognier.

Âge moyens des vignes

35 ans environ.

Vinifications

Vendanges manuelles et triage des raisins secs, puis pigeages réguliers et contrôle des températures de fermentations en cuves inox fermes pendant près de trois semaines.

Élevage

Élevage de 36 mois minimum en fûts de chêne. 50% bois neuf.

Dégustation

Visuel : Robe sombre de couleur rouge rubis.

Olfactif : Epices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois.

Gustatif : Vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de vanille.

Ensemble : Harmonie entre une acidité imperceptible, des tanins lui conférant une bonne garde mais adoucis par un affinage prolongé sous bois.

Température de service

16°C à 18°C

Durée de conservation

10 ans environ.

Suggestions accords mets / vins

Très bel accord avec le gibier, tout au long de l'année avec les viandes rouges et le fromage