



E. Guigal, 2022

Saint-Joseph AC Vignes de l'Hospice

Pays
France

Région
Rhône

Cépages
Syrah

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

Rouge foncé avec quelques reflets violets, voici un vin équilibré, fruité et riche. Son bouquet assez puissant est dominé par des arômes de cerise, de griottes, et de baies mûres, avec des notes de pruneaux séchés, de girofle et de poivre. A l'attaque, le vin est sec et frais, avec une structure ronde, harmonieuse et assez souple. Dans le retour, les baies sont reprises avec précision, accompagnées d'une nuance de café et de terre ainsi que des notes minérales.

Type de vin



Les fruités



Les équilibrés

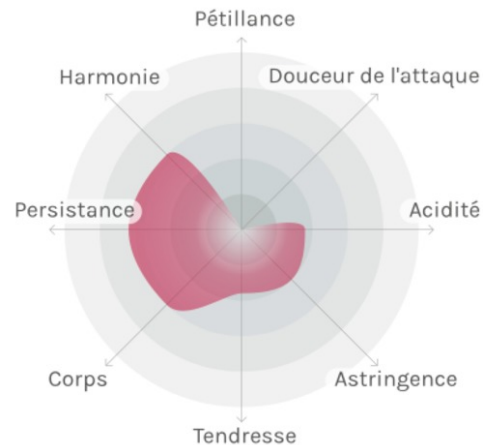


Les riches

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



Agneau grillé ou rôti