



E. Guigal - Côte-Rôtie La Landonne

2017

● Vallée du Rhône

Côte-Rôtie AOP

- **Format** : 75cl - caisse bois de 3
- **Taux d'alcool** :14°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

Syrah

Puissant et charpenté



Domaine

Guigal est la principale maison de négoce de la Vallée du Rhône. Propriétaire et négociant, Marcel Guigal propose aujourd'hui une gamme irréprochable sur quasiment toutes les appellations de la Vallée du Rhône, dont les fameuses Côte-Rôtie : la Mouline, la Turque et la Landonne, ainsi que plus récemment le Château d'Ampuis. La Landonne est le vin de garde par excellence, provenant de vignes d'en moyenne 35 ans.



Vinification

Vinification en cuves inox thermorégulées. Système de remontages continus par pression de CO2. Fermentations alcooliques et macération de 4 semaines au minimum. Elevage de 40 mois en pièces neuves.



Dégustation

Robe rouge noire avec des reflets sombres. Petits fruits noirs, cuirs, réglisse, épices orientales et notes de torréfaction se retrouvent au nez. Il est puissant, structuré, avec une expression affirmée du terroir, richesse et concentration.



Conseil de service

Idéal avec des viandes marinées, du boeuf en daube, un petit gibier ou des fromages affinés. Servir à 16-17°C.