



Côte-Rôtie AOC La Turquie

Etienne Guigal

Unvergessliches Weinerlebnis

Description:

Eine der gesuchten Einzellagen von Guigal. Überwiegend Syrah und ein kleiner Anteil Viognier, mit niedrigen Erträgen gelesen und mehr als drei Jahre in neuen Eichenfässern gereift. Ebenso konzentriert und verschwenderisch wie finessenreich und komplex. Die Produktion ist sehr klein, weshalb nur wenige Flaschen pro Jahrgang verfügbar sind.

Profile aromatique:

.

Va bien avec:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Vallée du Rhône septentrionale

Fabrication: 42 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.5%

Raisins: 93% Syrah, 7% Viognier

N° article: 0508620

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC La Turquie

Etienne Guigal

Pays d'origine: France
Classifications: Parker 94-96/100, Score 20/20
Raisins: 93% Syrah, 7% Viognier
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 42 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 13.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.