



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

SAS E. GUIGAL - E.GUIGAL

Cuvée

Côtes du Rhône Blanc Guigal

Appellation

AOC Côtes du Rhône

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Viognier 60%, Roussanne 15%, Marsanne 10%, Clairette 8%, Bourboulenc 5%, Grenache blanc 2%

EN BREF

Vin complet alliant élégance, puissance et équilibre

PRÉSENTATION

Terroir

Ce vin provient de sols très variés constitués de sédiments et de calcaires granitiques.

Vinification

Vinifications traditionnelles, contrôle des températures de fermentations alcooliques autour de 18°C.

Élevage

Ce vin est élevé en cuves inox.

CONSEILS

Potentiel de garde

2 à 3 ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: Agriculture conventionnelle

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 600000 bouteilles

pH: 3.7

E.GUIGAL

Château d'Ampuis, 69420 AMPUIS

Tel. 0474561022 - Fax 0474561876 - contact@guigal.com

guigal.com - facebook.com/eguigal/?ref=aymt_homepage_panel -

twitter.com/DOMAINEGUIGAL - **UN VIN À SAVOIR SAVOIR. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**



INTER RHÔNE