



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**SAS E. GUIGAL - E. GUIGAL**

Cuvée

**Hermitage Guigal**

Appellation

**AOC Hermitage**

Type

**Blanc**

Millésime

**2019**

Cépages

**Marsanne 95%, Roussanne 5%**

#### EN BREF

Vin au charme floral au nez de fleurs d'acacias, doté d'une structure riche et d'un très beau potentiel de garde.

#### PRÉSENTATION

Terroir

Illustres parcelles de l'appellation Hermitage : Beaumes, Murets, Dionières et Pierrelles, aux sols granitiques calcaires, argilo-limoneux et sablo-graveleux.

Vinification

Contrôle des fermentations alcooliques et températures contrôlées entre 16 et 18°C.

Élevage

Le vin bénéficie d'un élevage de 24 mois sous-bois (fût de deuxième vin).

#### CONSEILS

##### 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: 30000 bouteilles

pH: 3.8

#### E.GUIGAL

Château d'Ampuis, 69420 AMPUIS

Tel. 0474561022 - Fax 0474561876 - [contact@guigal.com](mailto:contact@guigal.com)

[guigal.com](http://guigal.com) - [facebook.com/eguigal/?ref=aymt\\_homepage\\_panel](https://facebook.com/eguigal/?ref=aymt_homepage_panel) -

[twitter.com/DOMAINEGUIGAL](https://twitter.com/DOMAINEGUIGAL) - [www.instagram.com/eguigal](https://www.instagram.com/eguigal) - [www.youtube.com/channel/UCv3v3v3v3v3v3v3v3v3v3v3](https://www.youtube.com/channel/UCv3v3v3v3v3v3v3v3v3v3v3)

© 2019 E. GUIGAL. LE VIN EST UN BIEN ÊTRE. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE