



Châteauneuf du Pape Rouge Saintes 2016

E. Guigal

Type	Vin rouge
Producteur	E. Guigal Rhône
Classification	Châteauneuf du Pape Rouge AOP
Expansion	Élevage en grands fûts de chêne
Contenu	75 cl
Millésime	2016
Phase de dégustation	jusqu'à 19 ans
Température de service	16 - 18° C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Autochthone Resorten, Grenache / Garnacha, Mourvèdre, Syrah
Prix	95 Punkte Robert Parker /
Numéro d'article	40705716

Commentaires

Le Rhône est très important pour la viticulture. Il réunit quatre régions viticoles très différentes en termes de climat, de topographie et de cépages : le Rhône méridional et le Rhône septentrional, la région centrale autour du fleuve latéral Drôme et la région à l'est du Rhône méridional.

Recommandation culinaire

Agneau aux sauces légères

Notes de dégustation

Ce vin rouge grenat corsé enchante par un arôme de fruits secs, des notes torréfiées de café et de fumée ainsi qu'une pointe de cerise et quelques notes végétales. En

bouche, il est frais, corsé et onctueux, la structure harmonieuse et la longue finale en font un plaisir durable.