



Châteauneuf du Pape Rouge Saintes 2016

E. Guigal

| | |
|-------------------------------|--|
| Type | Vin rouge |
| Origine | France, Rhône |
| 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 | Autochtone 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.