



« Les Trésors naissent au cœur des parcelles les plus mythiques du Domaine Guigal, bénéficiant de toutes les attentions depuis la vigne jusqu'aux caves, ils incarnent à eux seuls l'inspiration et l'héritage de siècles de viticulture sur un terroir d'exception ».

ERMITAGE « EX-VOTO » BLANC

L'Ermitage « Ex-Voto » est pourvu d'une structure tannique massive ; c'est un vin noble et concentré. Produit exclusivement dans les millésimes d'exception, il possède un grand potentiel de garde.



TERROIR

Géologie du sol : Vignobles escarpés, emplacements des vignes :
" Murets " 90% de la superficie. Alluvions fluvio-glaciaires et cailloux. 1.6 Ha
" Hermite " 10% de la superficie Plateau de lœss et de limon sablo-argileux. 0.2 Ha



Encépagement : 90% Marsanne, 10% Roussanne

Âge moyen des vignes : 80 ans en moyenne.

Rendements : 39 Hl / hectare.

VINIFICATION

Vinifications effectuées exclusivement en pièces neuves avec contrôle des températures. Fermentations malolactiques effectuées à 100%.



ÉLEVAGE

Elevé 30 mois en fûts de chêne neufs puis 1 an en bouteille.

DÉGUSTATION

Visuel : Robe jaune paille brillante et limpide.

Olfactif : Nez intense de fleurs blanches, d'aubépine et miel d'acacias.

Gustatif : Beaucoup de richesse et d'onctuosité en bouche, expression très affirmée du terroir qui s'exprime à travers la densité de sa matière et sa force.

Ensemble : Harmonie entre un nez délicat et très expressif et un fruit charnu en bouche soutenu par la puissance du terroir.



SERVICE

Température de service : 10°C à 12°C.

Durée de conservation : 15 ans environ.

Accords mets / vins : Vin à marier avec des mets gouteux : homard thermidor, filet de veaux aux morilles.