



« 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 » ROUGE

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 :

" Bessards " 30% de la superficie. Granite. 0.65 Ha

" Greffieux " 30% de la superficie. Cailloutis du würm. 0.65 Ha

" Murets " 20% de la superficie. Alluvions fluvio-glaciaires et cailloux. 0.45 Ha

" Hermite " 20% de la superficie Plateau de loess et de limon sablo-argileux. 0.45 Ha

Encépagement : 100% syrah

Âge moyen des vignes : 80 ans en moyenne

Rendements : 35 Hl / hectare.



VINIFICATION

Vinifications traditionnelles avec contrôle des températures de fermentation et de longues macérations. Le temps de cuvaison d'environ 3 semaines.

ÉLEVAGE

Elevé 40 mois en fûts de chêne neufs.

DÉGUSTATION

Visuel : Robe rouge rubis très soutenue à reflets violacés.

Olfactif : Nez intense de fruits noirs, cuirs, réglisse et arômes de torréfaction.

Gustatif : Une bouche riche et structurée, les tanins sont puissants et élégants.

Ensemble : Ce vin de très longue garde, massif et concentré, possède une rare intensité de saveur et de robe.



SERVICE

Température de service : 16°C à 18°C.

Durée de conservation : 20 ans environ.

Accords mets / vins : Gigue de chevreuil, gros gibier, viandes rouges, fromages affinés.