



« 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 ».

CÔTE-RÔTIE « LA LANDONNE »

Le Côte-Rôtie « La Landonne » a été planté en 1975, année de naissance de Philippe GUIGAL. Vin massif et pur, d'une grande intensité de saveurs et de robe, il est le vin de garde par excellence.

TERROIR

Géologie du sol : Sol schisto-argileux, très riche en oxydes de fer et en manganèse.



Encépagement : 100% syrah (vendanges entières)

Âge moyen des vignes : 50 ans

Rendements : 35 Hl / hectare.

VINIFICATION

Vinifications avec contrôle des températures de fermentation, travail avec un système de remontages continus par pression de CO₂. Le temps de cuvaison d'environ 3 semaines



ÉLEVAGE

Elevé 40 mois en fûts de chêne neufs

DÉGUSTATION

Visuel : : Robe rouge profond avec des reflets très sombres.



Olfactif : Nez très concentré de petits fruits noirs, notes réglissées et arômes de torréfaction.

Gustatif : Entrée en bouche puissante et structure massive des tanins. Beaucoup de richesse et de concentration. Expression affirmée du terroir.

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 : 50 ans environ.

Accords mets / vins : Gros gibier, viandes rouges, fromages affinés.

