



« 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 MOULINE »

Le Côte-Rôtie « La Mouline » est l'un des crus les plus emblématiques du Domaine GUIGAL. Seulement quelques flacons sont issus chaque année de cette vigne située au cœur de côte blonde. En bouche une texture voluptueuse et soyeuse, intensément aromatique.



TERROIR



Géologie du sol : Vignes terrassées en forme d'amphithéâtre romain. Le terroir est composé de gneiss donnant des sols siliceux de couleur claire auxquels sont mélangés des lœss calcaires.

Encépagement : 89% syrah, 11% viognier

Âge moyen des vignes : 100 ans environ

Rendements : 35 Hl / hectare.

VINIFICATION



Vinifications avec contrôle des températures de fermentation, travail par remontages traditionnels et de longues macérations. Le temps de cuvaison d'environ 5 semaines.

ÉLEVAGE

Elevé 40 mois en fûts de chêne neufs.

DÉGUSTATION



Visuel : Robe rouge rubis avec des reflets vermillon.

Olfactif : Nez de petits fruits rouges, intense et fin, notes florales de violette.

Gustatif : Entrée en bouche très souple et belle harmonie entre la finesse des arômes et la richesse explosive due à la concentration de ce vin.

Ensemble : Vin à la texture voluptueuse et soyeuse intensément aromatique.

SERVICE

Température de service : 16°C à 18°C.

Durée de conservation : 20 ans environ.

Accords mets / vins : Petit gibier à plume, viandes rouges, fromages affinés.