



« 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 REYNARDE »

Le Côte-Rôtie « La Reynarde » devient le quatrième cru des LaLa's. A l'origine, le ruisseau du Reynard vient séparer La Côte Blonde de la Côte Brune, et en effet, ce vin délivre un équilibre parfait entre l'élégance et la puissance.



TERROIR

Géologie du sol : Sol de micaschistes dont l'altération a donné des sols argileux, riches en oxydes de fer

Encépagement : 100% syrah (vendanges entières)

Âge moyen des vignes : 10 ans

Rendements : 37 Hl / hectare.

VINIFICATION

Vinifications avec contrôle des températures de fermentation, travail avec un système de pigeage automatique et de longues macérations. Le temps de cuvaison est d'environ 4 semaines.

ÉLEVAGE

Elevé 40 mois en fûts de chêne neufs.

DÉGUSTATION

Visuel : Robe rouge rubis avec des reflets très sombres.

Olfactif : Nez intense autour de la réglisse avec des notes de fruits mûrs.

Gustatif : Puissant et structuré avec des tannins serrés mais une acidité peu élevée.

Ensemble : Un vin concentré et riche dû à son exposition au soleil. Un vin de garde par excellence.

SERVICE

Température de service : 16°C à 18°C.

Durée de conservation : 30 ans environ.

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