



« 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 TURQUE »

Le Côte-Rôtie « La Turquie » est l'un des fleurons du Domaine GUIGAL. Vin puissant aux notes épicées, son terroir côte brune aux accents de blonde le dote d'une grande élégance.



TERROIR

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



Encépagement : 93% syrah, 7% viognier

Âge moyen des vignes : 40 ans

Rendements : 35 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 d'environ 4 semaines.



ÉLEVAGE

Elevé 40 mois en fûts de chêne neufs

DÉGUSTATION

Visuel : Robe rouge rubis avec des reflets sombres.

Olfactif : Nez intense de petits fruits rouges et d'épices.

Gustatif : Bouche harmonieuse, le toucher est soyeux et le vin concentré.

Ensemble : Expression affirmée du terroir, la Turquie possède la force d'une côte brune ainsi que la subtilité et la voluptuosité d'une côte blonde.

SERVICE

Température de service : 16°C à 18°C.

Durée de conservation : 25 ans environ.

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

