

**E. GUIGAL**

## Denominación de origen

Côte-Rôtie, en la zona septentrional del valle del Ródano (Francia).

## Añada

2017

## Crianza

40 meses en barricas nuevas.

## Variedad de la uva

100 % Syrah.

## Elaboración

Vinificación en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada. Bombeo continuo sobre el sistema por presión de CO2.  
Fermentación/maceración alcohólica de al menos 4 semanas.



“ El Côte-Rôtie "La Landonne" completa la famosa trilogía. Un vino macizo y puro, con una gran intensidad de sabor y color, es el vino perfecto para el descanso. ”

## Nota de cata

Color rojo negro con reflejos muy oscuros. Pequeñas frutas negras, cuero, regaliz y aromas de tostado y especias orientales. Potente intensidad aromática.  
Entrada potente en boca y estructura masiva de los taninos. Mucha riqueza y concentración. Expresión asertiva del terroir.  
Este vino masivo y concentrado para un envejecimiento muy largo tiene una rara intensidad de sabor y color.

