

**E. GUIGAL**

### **Denominación de origen**

Hermitage, en la zona meridional del valle del Ródano (Francia). Una región con un clima de carácter mediterráneo, cálido y seco.

### **Añada**

2018

### **Crianza**

24 meses en barricas de roble.

### **Variedad de la uva**

95 % Marsanne, 5% Roussanne

### **Elaboración**

Control de la fermentación alcohólica y control de la temperatura entre 16 y 18°C.



“ El encanto floral de este vino, que remite a las flores blancas y a la miel de acacia, no oculta su capacidad de envejecimiento prolongado. ”

### **Nota de cata**

Color amarillo pajizo intenso.

Nariz muy compleja con predominio floral y vegetal, a menudo también caracterizada por la miel de acacia. Vino especiado con una estructura muy fuerte para un vino blanco. Este vino está diseñado para envejecer bien con el tiempo.

Armonía entre una riqueza aromática casi inagotable y un rigor muy característico de estos raros vinos blancos.

## **Hermitage Blanco**

[www.guigal.com](http://www.guigal.com)

@domaineguigal   
@eguigal   
@domaineguigal 