

CHÂTEAU DE NALYS



Châteauneuf-du-Pape

E. GUIGAL

« Fort de quatre siècles d'histoire, les terroirs d'exception du Château de Nalys sont l'objet de toutes les attentions de Marcel et Philippe Guigal qui s'impliquent avec passion dans l'élaboration des vins de ce fleuron méridional ».

CHÂTEAU DE NALYS ROUGE

Ce Grand Vin de Châteauneuf-du-Pape illustre parfaitement la noblesse et la complexité du Château de Nalys. Une bouche noble aux tanins soyeux, puissante et persistante.



Géologie du sol : Ce vin est issu de quatre terroirs d'exception : « Nalys » (à hauteur de 25%) aux sols de grès roux du Comtat et de Saffres, « Bois Sénéchal » (à hauteur de 10%), « La Crau » (à hauteur de 50%) et « Piedlong » (à hauteur de 15%) aux sols d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.

Encépagement : 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre.

Âge moyen des vignes : 60 ans environ.

Rendements : 20 Hl / hectare.



Vinifications : Vendanges manuelles et tri des raisins, puis vinifications en cuves tronconiques bois. Le temps de cuvaison est d'environ 5 semaines

Elevage : Elevage de 18 mois sous bois (fûts, demi-muids, foudres) et 6 mois en cuves béton.



Dégustation :

Visuel : robe rouge rubis sombre et profonde.

Olfactif : nez intense de petits fruits rouges et noirs, notes épicées.

Gustatif : belle matière, tanins soyeux, de la puissance et de l'élégance.

Ensemble : vin très expressif, noble et complet.

Consommation : à garder.

Température de service : entre 16 et 18°C.

Durée de conservation : 15 à 20 ans environ.

Suggestions accords mets / vins : viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers si la saison le permet, plateau de fromages affinés.