

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 ».

SAINTES PIERRES DE NALYS ROUGE

Ce vin élégant et tonique possède un nez séducteur dévoilant des notes de fruits frais. Son équilibre subtil permet une dégustation dans sa jeunesse, entre richesse et fraîcheur.



Géologie du sol : ce vin est issu de trois terroirs d'exception : «Nalys» (à hauteur de 33%) aux sols de grès roux du Comtat et de saffres, «Bois Sénéchal» (à hauteur de 33%) et «La Crau» (à hauteur de 34%) aux sols d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.

Encépagement : 65% Grenache, 25% Syrah, 5% Muscardin, 5% autres (Mourvèdre, Cinsault, Vaccarèse, Terret noir)

Âge moyen des vignes : 45 ans environ.

Rendements : 25 Hl / hectare.



Vinifications : vendanges manuelles et tri des raisins, puis vinifications dans des cuves thermorégulées autour de 28-30°C. Le temps de cuvaison d'environ 4 semaines.

Elevage : élevage de 18 mois en foudres puis 6 mois en cuves béton.



Dégustation :

Visuel : robe rouge rubis brillante et profonde.

Olfactif : nez élégant et ouvert aux notes de fruits rouges.

Gustatif : tanins amples et souples gardant une belle tenue.

Ensemble : vin riche, équilibré entre richesse et fraîcheur.

Consommation : à boire.

Température de service : entre 16 et 18°C.

Durée de conservation : 8 à 10 ans environ.

Suggestions accords mets / vins : assortiment de charcuterie, viandes rouges grillées ou en sauce comme le navarin d'agneau, plateau de fromages affinés.