



PRESS RELEASE
2020-05-05

Premiär för halvflaska av Guigal Côtes-du-Rhône 2016 *-en klassiker från hyllad producent i nytt format*

Ingen har skapat fler 100-poängsviner än franska toppfirman Guigal där mästervinmakaren Philippe Guigal med sitt team gör några av världens bästa viner. Det är onekligen imponerande att göra prestigeviner som ständigt får högsta betyg, men Philippe Guigal producerar år efter år Côtes-du-Rhône av så hög kvalitet att den alltid räknas bland den särklassigt mest prisvärda.

Nu är det premiär för Côtes-du-Rhône i toppårgången 2016 i 375 ml flaska. En halvflaska har ett praktiskt format som passar många tillfällen, en mindre mängd vin men som levererar hela smaken av denna storsäljande klassiker.

Normalt när man producerar ett vin i den här kvantiteten, så köper man stora volymer från ett mindre antal leverantörer. Men Philippe anser att för att göra den bästa Côtes-du-Rhône, så är ingen volym för liten, om kvalitén är hög. Därför har de byggt ett vineri som klarar att hantera små volymer från många leverantörer och vinet har köpts in från hela 830 vinodlare, främst från södra Rhône.

Guigal Côtes-du-Rhône har en ovanligt hög andel Syrah i blenden, 55% Syrah, 35% Grenache och 10% Mourvèdre. Vinet lagras i hela tre år innan det släpps till försäljning, varav arton månader på ekfat och ytterligare arton månader i Guigals källare.

Här är ett generöst ursprungstypiskt vin med kryddig smak och fatkaraktär, inslag av björnbär, lagerblad, hallon, svartpeppar, lakrits och vanilj. Det kan drickas nu men passar också att lagras några år.

Guigal Côtes-du-Rhône Rouge 2016 375 ml 75 kr, artnr 7484002

Systembolagets beställningssortiment, lansering 11 maj 2020

