



*« Les Trésors naissent au cœur des parcelles les plus mythiques du Domaine Guigal, bénéficiant de toutes les attentions depuis la vigne jusqu'aux caves, ils incarnent à eux seuls l'inspiration et l'héritage de siècles de viticulture sur un terroir d'exception ».*

## CÔTE-RÔTIE « LA TURQUE »

Le Côte-Rôtie « La Turquie » est l'un des fleurons du Domaine GUIGAL. Vin puissant aux notes épicées, son terroir côte brune aux accents de blonde le dote d'une grande élégance.



### TERROIR

**Géologie du sol :** Sol silico-calcaire avec des micaschistes dont l'altération a donné des sols argileux, riches en oxydes de fer.



**Encépagement :** 93% syrah, 7% viognier

**Âge moyen des vignes :** 40 ans

**Rendements :** 35 Hl / hectare.

### VINIFICATION

Vinifications avec contrôle des températures de fermentation, travail avec un système de pigeage automatique et de longues macérations. Le temps de cuvaison d'environ 4 semaines.



### ÉLEVAGE

Elevé 40 mois en fûts de chêne neufs

### DÉGUSTATION

**Visuel :** Robe rouge rubis avec des reflets sombres.

**Olfactif :** Nez intense de petits fruits rouges et d'épices.

**Gustatif :** Bouche harmonieuse, le toucher est soyeux et le vin concentré.

**Ensemble :** Expression affirmée du terroir, la Turquie possède la force d'une côte brune ainsi que la subtilité et la voluptuosité d'une côte blonde.

### SERVICE

**Température de service :** 16°C à 18°C.

**Durée de conservation :** 25 ans environ.

**Accords mets / vins :** Gros gibier, viandes rouges, fromages affinés.

