

## GUIGAL SA

E.Guigal, La Doriane,  
Condrieu AOC 2019

**146,00\$**

\* Prix de détail suggéré

**E.GUIGAL**

	Code produit	14728465
\$	Prix licencié	126.86\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée du Rhône
📍	Sous-région	Rhône septentrional
📁	Appellation	Condrieu
🍇	Cépage(s)	Viognier 100 %
%	Pourcentage d'alcool	15.5%
🍷	Couleur	Blanc
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	Peut vieillir 5 ans
🍷	À boire	Prêt à boire/Peut vieillir 5 ans

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Domaine Guigal fut fondé en 1946 par Etienne Guigal à Ampuis, petit village antique et berceau de l'appellation Côte-Rôtie. Il abrite un vignoble unique où la vigne et le vin sont célébrés depuis 2400 ans.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune d'or pâle brillante et très limpide. Fleurs blanches, abricot, pêches blanches. Intensité aromatique puissante et élégante. Fraîcheur, rondeur, richesse et gras en bouche. Expression affirmée du terroir. Très grande finesse et très grande fraîcheur. Harmonie entre une faible acidité plaisante et un fruit qui baigne dans une rondeur charnue. Ce vin se déguste en apéritif ou en accompagnement de foie gras, brouillade de truffes, poissons délicats.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Vignobles en terrasses fortement escarpées. Emplacement des vignes : Côte Chatillon (Condrieu), granite à muscovite, 1ha ; Chery (Condrieu), granite à biotite, 1/2 ha ; Vernon (Condrieu), granite à biotite, 1/2 ha ; Volan (Malleval), granite à muscovite avec oxide de fer, 1ha ; Colombier (Saint-Michel-Sur-Rhône), arène granitique en cours de décomposition, 1ha.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Vin vinifié et élevé exclusivement en petits fûts de chêne neufs pendant environ huit mois. Fermentations malolactiques à 100 %. Élevage 12 mois en pièces neuves.

