

## GUIGAL SA

### Guigal Condrieu 2020

**80,50\$**

\* Prix de détail suggéré

**E. GUIGAL**

|  |                          |                                     |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 14728086                            |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                            |
|    | 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%                                 |
|    | Couleur                  | Blanc                               |
|   | Taux de sucre            | 0.3                                 |
|  | Fermeture                | Liège                               |

#### 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

D'une pureté aromatique remarquable, embelli par une rondeur suave est l'expression originelle du cépage Viognier aux arômes de pêche blanche et d'abricot. Robe jaune doré brillante et limpide. Nez très intense de fleurs (violette), et de fruits (abricot, pêches blanches, et agrumes). Fraîcheur et rondeur. Beaucoup de gras, de richesse et d'onctuosité pour un vin sec. Harmonie entre une belle fraîcheur et un fruit qui baigne dans une rondeur charnue. Une remarquable minéralité...

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Coteaux en terrasses abruptes, arènes granitiques cultivées de manière traditionnelle.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et trie du raisin. Fermentations alcooliques à basses températures en pièces neuves (1/3) et en cuves inox (2/3). Fermentations malolactiques à 100 %. Ce vin est élevé pour 1/3 en fûts de chêne neufs et pour 2/3 en cuves inox pendant huit mois.

