

## GUIGAL SA

### Guigal Condrieu 2020

**80,25\$**

\* Prix de détail suggéré

**E. GUIGAL**

	Code produit	14991327
\$	Prix licencié	69.68\$
	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, embellie 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.

