

GUIGAL SA

E.Guigal, La Doriane,
Condrieu AOC 2021

136,75\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	15182193
	Prix licencié	118.80\$
	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
	Durée de vieillissement	Douze mois en pièces neuves.
	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. S'accordera très bien en apéritif, foie gras, brouillade de truffes et poissons délicats.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignobles en terrasses fortement escarpées. Emplacement des vignes : Côte Chatillon, commune de Condrieu, granite à muscovite, un hectare ; Chery, commune de Condrieu, granite à biotite, un demi-hectare ; Vernon, commune de Condrieu, granite à biotite, un demi-hectare ; Volan, commune de Malleval, granite à muscovite avec oxyde de fer, un hectare ; Colombier, commune de Saint-Michel-Sur-Rhône, arène granitique en cours de décomposition, un hectare.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Vin vinifié et élevé exclusivement en petits fûts de chêne

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

neufs pendant environ huit mois. Fermentations malolactiques à 100 %


FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

E. GUIGAL

