

GUIGAL SA

Guigal Condrieu 2018

80,50\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	13260856
\$	Prix licencié	69.89\$
	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	14.4%
🍷	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	0.3
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Peut vieillir jusqu'à 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 doré brillante et limpide. Nez très intense de violette et de fruits. D'une pureté aromatique remarquable, embelli par une rondeur suave et l'expression du cépage Viognier aux arômes de pêche blanche et d'abricot. 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. Se marie bien au foie gras, brouillade de truffes et poissons délicats. Servir à 12-13°C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol et terroir : Coteaux en terrasses abruptes, arènes granitiques cultivées de manière traditionnelle.

Âge moyen des vignes : Environ 25 ans.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. 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.

