

# E. GUIGAL

La cantina E. Guigal viene fondata nel 1946 ad Ampuis, villaggio ubicato nell'AOC Côte-Rôtie, da Etienne Guigal che dopo aver lavorato presso la cantina Vidal-Fleury decide di creare un proprio domaine familiare.



## Condrieu

### *Viognier*

**Varietà** Viognier.

**Vigneti** Le viti che producono l'uva utilizzata per realizzare il Condrieu hanno un'età media di circa 30 anni e sono coltivate in maniera tradizionale sui ripidi pendii terrazzati. Il terreno è caratterizzato dalla presenza di sabbia e granito.

**Vinificazione** Il Condrieu fermenta a bassa temperatura in barriques nuove (1/3) ed in vasche di acciaio inox (2/3). Svolge la malolattica al 100%. Infine affina in fusti di rovere nuovi.

**Caratteristiche** Il Condrieu al naso è intensamente floreale (viola) e fruttato (albicocca, pesca e agrumi). In bocca è ricco, corposo, ma anche fresco. Nel complesso è un vino armonioso, con una leggera acidità, delicato ed elegante.

**Tipologia** Bianco Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Valle del Rodano

**Denominazione d'origine** AOC Condrieu

**Vitigno** Viognier