



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.



Côtes du Rhône Blanc

Bourboulenc, Clairette, Grenache bianco, Marsanne, Roussanne, Viognier

Varietà Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc, Grenache Blanc.

Vigneti I vigneti che producono l'uva utile a realizzare il Côtes du Rhône Blanc hanno un terreno vario caratterizzato dalla presenza di sedimenti, calcare, granito. Le viti hanno un'età media di 25 anni.

Vinificazione Il Côtes du Rhône Blanc fermenta a bassa temperatura, controllata. L'affinamento avviene in vasche d'acciaio inox.

Caratteristiche Il Côtes du Rhône Blanc colpisce per la sua freschezza e per gli aromi caratteristici del Viognier. Al naso ha note di fiori bianchi, albicocca, acacia e pesca bianca. In bocca è fruttato, ricco. Nel complesso è un vino elegante ed equilibrato.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Valle del Rodano

Denominazione d'origine AOC Côtes du Rhône

Vitigno Bourboulenc, Clairette, Grenache bianco, Marsanne, Roussanne, Viognier