



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