



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. Nel 1961 ad Etienne succede il figlio Marcel che dal 1973 viene affiancato nella gestione aziendale dalla moglie Bernadette ed, in seguito anche dal figlio Philippe, che rappresenta la terza generazione, e da sua moglie Eva. Generazione dopo generazione la famiglia Guigal ha implementato le proprietà aziendali: nel 1984, ha acquistato la storica cantina Vidal-Fleury, e successivamente, nel 1995, lo Château d'Ampuis, la cui lunga storia è direttamente legata alla denominazione Côte-Rôtie. Proprio lo Château d'Ampuis è diventato sede sia della maison E. Guigal che della tonnellerie privata aziendale creata nel 2003. La scelta di avere una propria tonnellerie è indice della grande ricerca ed attenzione posta dall'azienda in ogni componente facente parte la produzione dei suoi iconici vini. Rimangono, invece, nella sede storica di E. Guigal, ubicata nel villaggio di Ampuis, le cantine. Oggi E. Guigal possiede circa 60 ettari di vigneti gestiti con il metodo di lotta integrata. La grande cura nella gestione dei vigneti permette a E. Guigal di produrre vini rinomati per la loro eleganza.

CÔTE RÔTIE "La Mouline"

Varietà Syrah, Viogner.

Vigneti Le viti hanno un'età media di 75 anni. I vigneti sono posti su terrazzamenti a forma di anfiteatro romano. Il terreno è composto da gneis che dà origine suoli silicei a cui si mescola il loess ricco di calcare.

Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata. L'affinamento dura per 42 mesi in fusti di rovere nuovo.

Caratteristiche Il Côte-Rôtie «La Mouline», al naso, ha note intensamente aromatiche, potenti ed eleganti di piccoli frutti rossi, more e sentori di violetta. Al palato è morbido ed equilibrato con tannini eleganti. Esprime perfettamente il terroir.

