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 famigliare. 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.

Saint-Joseph Rouge

Varietà Syrah.

Vigneti Le viti hanno un'età media che va dai 20 ai 50 anni. I vigneti sono situati principalmente nei comuni di Tournon e Sarras. I terreni sono composti da calcare, sabbia e ciottoli.

Vinificazione Fermentazione in vasche d'acciaio inox. L'affinamento avviene per circa 16 mesi in fusti di rovere.

Caratteristiche Il Saint-Joseph Rouge, al naso, è potente dominato da sentori di frutta a bacca rossa ed aromi delicati di rovere. Al palato è pieno, con tannini setosi.