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.

Ermitage Ex-Voto Rouge

Varietà Syrah.

Vigneti Le viti hanno un età media che va dai 40 ai 90 anni. I vigneti sono ubicati su pendii in forte pendenza e sono: il "Bessards" composto da granito, il "Greffieux" da ghiaia alluvionale frutto della glaciazione di Wurm, il "Murands" da terreno alluvionale fluvio-glaciale e ghiaia e l'"Hermite" da loess e terriccio argilloso sabbioso.

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

Caratteristiche L'Ermitage «Ex-Voto» Rouge, al naso, ha note speziate e di frutti neri, cuoio, liquirizia ed aroma di caffè. Al palato è un vino potente e tannico, riflette l'anima della prestigiosa denominazione Hermitage della Valle del Rodano.