



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.

Condrieu

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.

