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.

Hermitage Rouge

Varietà Syrah.

Vigneti Le viti hanno un età media di circa 30 anni. Il terreno è argilloso, calcareo con presenza di limo e di ghiaia sabbiosa.

Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata. L'affinamento dura per 36 mesi in fusti di rovere di cui il 50% nuovi.

Caratteristiche L'Hermitage Rouge, al naso, ha note speziate e di frutti a bacca rossa unitamente a sentori delicati di rovere. Al palato è un vino potente e tannico, con aromi di gemme di ribes nero e vaniglia. Liquirizia e finale speziato.