

E. GUIGAL

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 Château d'Ampuis

Varietà Syrah, Viognier.

Vigneti I vigneti sono in 7 terroirs d'eccezione: Le Clos "Côte Blonde", La Garde "Côte Blonde", La Grande Plantée "Côte Blonde", La Pommère "Côte Brune", Le Pavillon Rouge "Côte Brune". Le Moulin "Côte Brune" La Viria "Côte Brune".

Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. L'affinamento avviene per 38 mesi in fusti di rovere nuovo.

Caratteristiche Il Côte-Rôtie "Château d'Ampuis", al naso, ha note speziate, di frutta a bacca nera unitamente a sentori delicati di rovere. Al palato è un vino tannico e vivace caratterizzato da aromi di prugne, mora e vaniglia. E' potente, concentrato e strutturato.

