



E. Guigal, 2023

Condrieu AC La Doriane

Pays
France

Région
Rhône

Cépages
Viognier

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.5%

Caractère

Un vin fruité, persistant et pourtant assez léger à la belle robe jaune. Son bouquet puissant présente des arômes de pomme, de coing et de pêche, quelques notes de citrus et une nuance de fruit exotique, le tout complété par des aspects épicés et de torréfaction: poivre, girofle, vanille ainsi que biscuit, pain toast et caramel. En bouche, l'aromatique fougueuse est reprise en beauté avec une structure harmonieuse et souple, portée par quelques notes végétales de foin et de paille et une merveilleuse finale longue.

Type de vin



Les légers



Les fruités



Les persistants

Producteur/Marque

E. Guigal

Philippe Guigal, œnologue doué d'un immense talent, dirige le domaine vinicole fondé par son grand-père Etienne à Ampuis, dans la vallée du Rhône. Ici, tout est exceptionnel : la situation sur les coteaux raides avec leurs terrasses, et les sols arides à travers lesquels les vignes puisent leur eau jusqu'à 15 mètres de profondeur. Les Guigal tirent toujours le maximum des vignes et du terroir, ce qui se reflète dans la qualité en petites quantités. Élaboré dans des barriques de la propre tonnellerie de l'entreprise, leurs vins grandioses atteignent des prix record. Il n'est dès lors pas étonnant que Robert Parker ait décerné le maximum de 100 points aux vins du domaine Guigal.

