



E. Guigal, 2023

Condrieu AC

Pays
France

Région
Rhône

Cépages
Viognier

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14%

Caractère

Un vin blanc équilibré et persistant, présentant une belle robe jaune. Bouquet intense et complexe. Arômes de pomme, poire, agrumes et vanille au nez. Sec, ample et souple au palais, avec une structure harmonieuse.

Type de vin



Les équilibrés

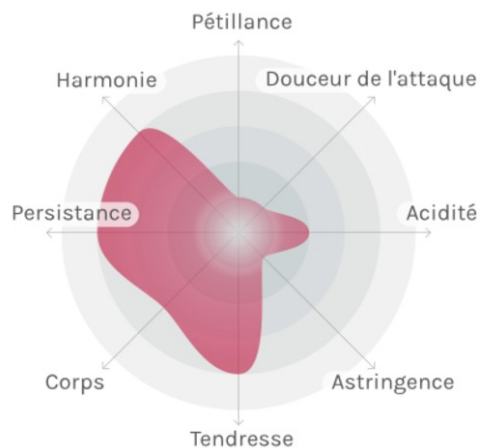


Les persistants

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.



Accords mets-vin



Volaille avec sauce
foncée