



E. Guigal Condrieu La Doriane 2017

La casa E. Guigal fue fundada en 1946 por Etienne Guigal en Ampuis, en el centro de la D.O. Côte-Rôtie. Marcel Guigal y su padre han trabajado juntos para posicionar E. Guigal como la bodega líder de la región. Las dos generaciones de la familia que trabajan actualmente en la bodega coinciden en creer que "el vino se hace en las viñas y el hombre sólo puede echar una mano". Pocas bodegas en el mundo han conseguido colocar tres de sus vinos en lo más alto de la crítica internacional, pero diferentes añadas de La Mouline, La Landonne y La Turque de E. Guigal han sido premiadas por Robert Parker Jr. con 100 puntos.

Denominación de Origen: Condrieu, en la zona meridional del valle del Ródano (Francia), es una zona en la que se cultiva exclusivamente la variedad Viognier. Su clima mediterráneo, cálido y seco, impone una vendimia más temprana que en el norte.

Variedades: Viognier (100%).

Fincas: Viñedos con una edad media de 35 años plantados en terrazas fuertemente escarpadas. Suelos de pizarra, sílice y limos. Arena granítica y granito con óxido de hierro.

Elaboración: Fermentación maloláctica 100%.

Crianza: doce meses en barricas nuevas de roble.

Grado alcohólico: 15%

Nota de cata:

Vista: amarillo oro pálido

Nariz: nariz intensa, potente y elegante: flores blancas, albaricoque, melocotones blancos.

Boca: boca fresca, redonda, rica y grasa, fuerte expresión del terroir. Muy fino y fresco.