



# E. Guigal

## Hermitage Blanc 2007

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:** Hermitage, en la zona meridional del valle del Ródano (Francia). Una región con un clima de carácter mediterráneo, cálido y seco.

**Variedades:** Marsanne (95%), Roussanne (5%).

**Fincas:** Limo, arena y grava.

**Viñedos:** De unos 30 años de edad.

**Elaboración:** Fermentación a una temperatura controlada de entre 16 y 18°C.

**Crianza:** Larga crianza en roble de segundo vino.

**Nota de cata:** Consistente amarillo pajizo. Complejo en nariz, dominan las notas florales y vegetales, la acacia y la miel, con algunos toques de roble delicados y elegantes. En boca es especiado, con una buena estructura. Se trata de un vino con potencial de envejecimiento.