

**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.

## Condrieu La Doriane

**Varietà** Viognier.

**Vigneti** Le viti che producono l'uva utilizzata per realizzare il Condrieu "La Doriane" hanno un'età media di circa 35 anni. I vigneti sono posizionati in maniera tradizionale sui ripidi pendii terrazzati: a Condrieu il vigneto "Côte Chatillon" è caratterizzato da granito con muscovite, mentre quello "Coteau de Chéry" così come quello "Vernon" da granito con biotite; nel vigneto "Volan", nel paese di Malleval, si trova granito con muscovite unitamente ad ossido di ferro; il vigneto "Colombier" a St. Michel Sur Rhône è caratterizzato da sabbia granitica.

**Vinificazione** Il Condrieu "La Doriane" svolge la malolattica al 100%. Affina esclusivamente in fusti di rovere nuove per 12 mesi.

**Caratteristiche** Il Condrieu "La Doriane" al naso è caratterizzato da fiori bianchi, albicocca, pesche bianche. In bocca è fresco, ricco e di buon corpo: è piena espressione del terroir. Nel complesso ha una piacevole acidità bilanciata da note fruttate ben equilibrate.

