



« Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection, véritables références dans les grandes appellations Rhodaniennes ».

CONDRIEU

Ce vin blanc d'une pureté aromatique remarquable, embelli par une rondeur suave est l'expression originelle du cépage Viognier aux arômes de pêche blanche et d'abricot.



TERROIR

Géologie du sol : Coteaux en terrasses abruptes, arènes granitiques cultivée de manière traditionnelle.



Encépagement : 100% Viognier.

Âge moyen des vignes : 25 ans environ.

Rendements: 39 Hl / hectare.

VINIFICATION

Fermentations alcooliques à basses températures dans des pièces neuves (1/3) et en cuves inox (2/3). Fermentation malolactique à 100%.



ÉLEVAGE

Elevé pour 1/3 en futs de chêne neufs, et pour 2/3 en cuves inox pendant 8 mois.

DÉGUSTATION

Visuel : Robe jaune doré brillante et limpide.

Olfactif : Nez intense de fleurs (violette) et de fruits (abricot, pêches blanches, et agrumes).

Gustatif : Vin voluptueux pourvu d'un bel équilibre, de fraîcheur et de beaucoup d'onctuosité pour un vin sec.

Ensemble : Harmonie entre une belle fraîcheur et un fruit qui baigne dans une rondeur charnue. Un vin présentant une belle richesse sans jamais sembler lourd.



SERVICE

Température de service : 12°C à 13°C.

Durée de conservation : 3 à 5 ans environ.

Accord mets / vins : Apéritif, foie gras ou œufs brouillés et truffes, poissons délicats.