

# E.GUIGAL

## Rhône Septentrional 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.

« 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 ».

### Géologie du sol

Coteaux en terrasses abruptes, arènes granitiques cultivée de manière traditionnelle.

### Encépagement

100 % Viognier.

### Âge moyens des vignes

25 ans environ.

### Vinifications

Vendanges manuelles et trie du raisin, puis fermentations alcooliques à basses températures en pièces neuves (1/3) et en cuves inox (2/3). Fermentations malolactiques à 100%.

### Élevage

Ce vin est élevé pour 1/3 en fûts de chêne neufs et pour 2/3 en cuves inox pendant 8 Mois.

### Rendements

39 Hl / hectare.

### Production

Environ 120.000 bouteilles.

### Dégustation

**Visuel** : Robe jaune doré brillante et limpide.

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

**Gustatif** : Fraîcheur et rondeur. Beaucoup de gras, de richesse et d'onctuosité pour un vin sec.

**Ensemble** : Harmonie entre une belle fraîcheur et un fruit qui baigne dans une rondeur charnue. Une remarquable minéralité dans ce millésime.

### Millésime 2018

### Consommation

A boire

### Température de service

12°C à 13°C.

### Durée de conservation

3 à 5 ans environ.



## Suggestions accords mets / vins

En entrée avec du foie gras ou une brouillade de truffes, également sur des poissons délicats.

