



E. GUIGAL

69420 AMPUIS - FRANCE

« 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 ».

コンドリュ

CONDRIEU

滑らかなまろやかさに飾られた驚くほどピュアなこの白ワインは、
白桃やアブリコットのアロマを持つヴィオニエ種特有の個性を表現している



土壌：花崗岩土壌

ブドウ品種：100% ヴィオニエ

平均樹齢：約25年

収量：39hl/ha

醸造：低温でアルコール発酵。(1/3新樽、2/3ステンレスタンク)
マロラクティック発酵100%。

熟成：8ヶ月。1/3オークの新樽、2/3ステンレスタンク。

テイasting：

色：明るく澄んだ黄金色

香り：花（スミレ）と果実（アブリコット、白桃、柑橘類）の力強いアロマ。

味わい：バランスの良さ、フレッシュさを備え、辛口白ワインにしては非常に滑らか。

コメント：フレッシュさと、肉付きのよい丸みを帯びた果実味の見事なハーモニー
リッチでありながら決して重さを感じさせない。

サービス推奨温度：16～18℃

ペアリング：フォアグラ、トリュフのスクランブルエッグ、繊細な魚料理