# E. Guigal, 2023

Côtes-du-Rhône AC blanc

**Pays**
France

**Région**
Rhône

**Cépages**
Marsanne, Roussanne, Viognier

**Température de service**
9 - 12°C

**Info allergènes**
Contient des sulfites

**Teneur en alcool**
14%

## Caractère

Un vin blanc persistant, assez puissant et équilibré. Arômes d'orange, pomme et vanille en bouche, ponctués par une harmonie ample et souple et une longue finale.

## Type de vin

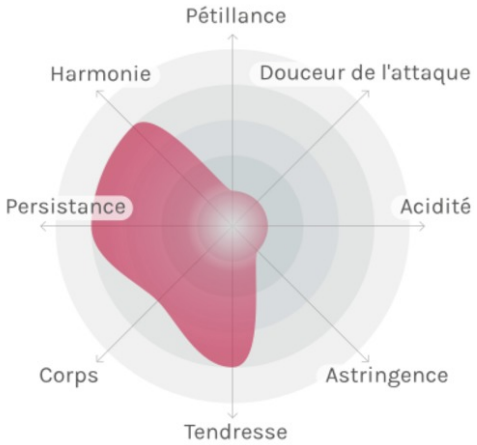
Les équilibrés

Les persistants

## Producteur/Marque

### E. Guigal

Philippe Guigal, œnologue doué d'un immense talent, dirige le domaine vinicole fondé par son grand-père Etienne à Ampuis, dans la vallée du Rhône. Ici, tout est exceptionnel : la situation sur les coteaux raides avec leurs terrasses, et les sols arides à travers lesquels les vignes puisent leur eau jusqu'à 15 mètres de profondeur. Les Guigal tirent toujours le maximum des vignes et du terroir, ce qui se reflète dans la qualité en petites quantités. Élaboré dans des barriques de la propre tonnellerie de l'entreprise, leurs vins grandioses atteignent des prix record. Il n'est dès lors pas étonnant que Robert Parker ait décerné le maximum de 100 points aux vins du domaine Guigal.




## Accords mets-vin

Volaille avec sauce foncée