

<b>E.Guigal</b>	
<b>Historique du domaine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Domaine crée en 1946 par Etienne Guigal.</li> <li>1961 : Le domaine est repris par son fils, Marcel.</li> <li>1985 : Rachat des Etablissements Vidal-Fleury.</li> <li>1995 : Acquisition du Château d'Ampuis, devenu le siège social de la maison Guigal.</li> <li>1998 : Arrivée de Philippe Guigal.</li> <li>2003 : Création d'une tonnellerie au Château d'Ampuis.</li> </ul>
<b>Région de production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Sous-région viticole</i> : Vallée du Rhône septentrionale</li> <li>• <i>Département</i> : Rhône</li> <li>• <i>Commune</i> : Ampuis</li> <li>• Au sud de Vienne</li> </ul>
<b>Climat</b>	Semi-continental
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire, granit
<b>Superficie du domaine</b>	75 hectares
<b>Nombre de bouteilles produites par an</b>	7,2 Millions de bouteilles
<b>Cuvées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Côte Rôtie Château d'Ampuis. Ermitage Ex Voto, Saint Joseph Vignes de l'Hospice...</li> <li>• Vins rouges (Syrah)</li> <li>• Elevage en fûts neufs de 30 à 40 mois.</li> <li>• Condrieu La Doriane, Ermitage Ex Voto, Saint Joseph</li> <li>• Vins blancs (Viognier, Marsanne, Roussanne)</li> <li>• Elevage de 12 à 30 mois en fûts neufs.</li> </ul>
<b>Haute cuvée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Côte Rôtie La Turquie (Côte Brune-93%Syrah, 7%Viognier - Monopole- 4800 bouteilles. Puissance)</li> <li>• Côte Rôtie La Mouline (Côte Blonde-89%Syrah, 11%Viognier – Monopole – 5000 bouteilles. Finesse et élégance)</li> <li>• Côte Rôtie La Landonne (100 % Syrah, vignes plantées sur des pentes à 45°- 12000 bouteilles. Charpentée)</li> <li>• Vins rouges</li> <li>• Elevage de 40 mois en fûts neufs.</li> </ul>
<b>Anecdote</b>	Le style Guigal est caractérisé par un élevage long de 2 ans et plus en fûts.

