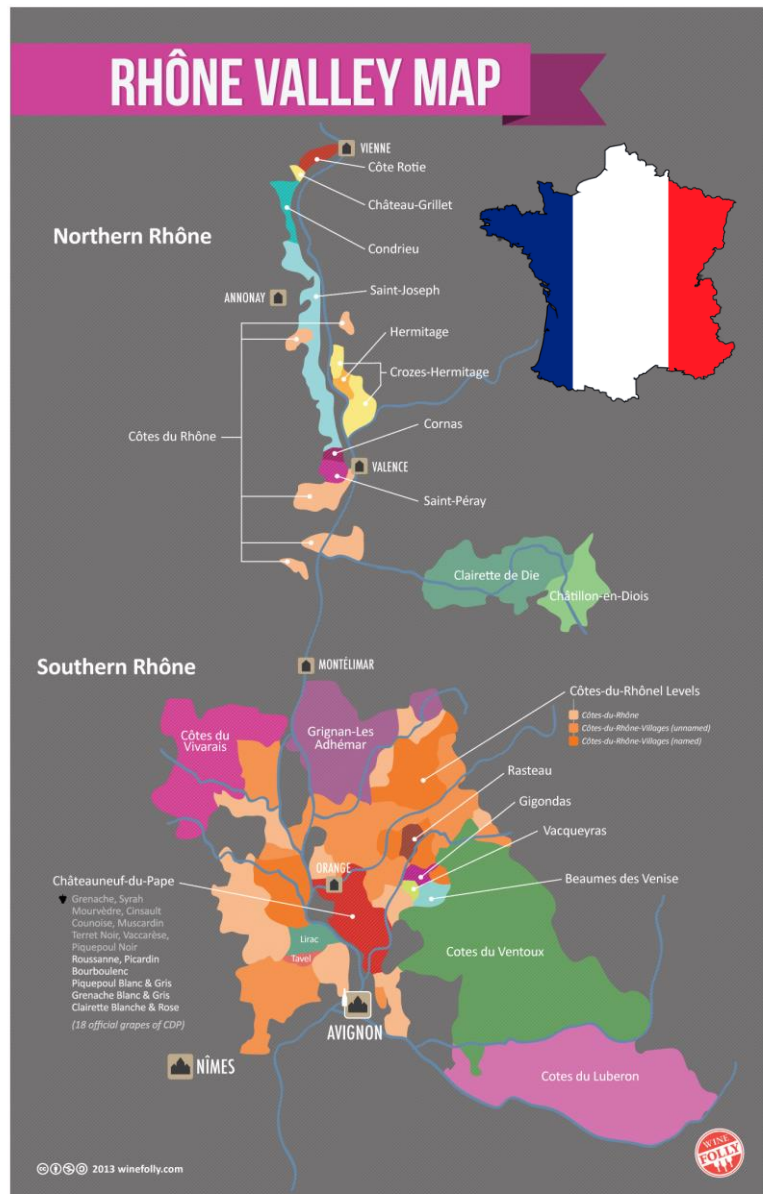




E. GUIGAL

*«Самое время стать поклонником Роны!» – считает **Wine Spectator**...*

Почему Долина Роны?



Долина Роны заслуженно считается одним из самых перспективных, развивающихся регионов виноделия не только Франции, но и всей Европы! Здесь можно встретить невероятное разнообразие терруаров и природно-климатических микрозон, создать очень широкую палитру вин различных стилей и направлений. Ныне наблюдается **суперренессанс виноделия Роны**.

Вдоль течения реки Роны (около 200 км) по обоим берегам раскинулись щедрые виноградники (92% - красные вина, 6% белые, 2% розовые). Долина Роны – древнейший и серьезный винодельческий регион Франции, сравнимый с Бордо и Бургундией. Виноделие переживало взлеты и падения, но в **20-е годы XX века** произошел **сильный качественный скачок** и на сегодня здесь производят одни из лучших вин Франции.

Регион разделен на 2 части:

- Северная Рона;
- Южная Рона.

Классификация вин: выпуск под всеобъемлющей маркой Cote du Rhone (нет понятия Grand Cru).

Северная Рона

Северная Рона – концентрация престижных виноградников для изысканных и дорогих красных и белых вин.

Это всего лишь 5% общего производства вин региона.

Специфика: террасы виноградников на крутых обрывистых гранитных скалах и сланцевых холмах, обдуваемые мощным северо-западным ветром мистраль. Холодная зима, жаркое лето, проливные дожди осенью. Лозе нужен постоянный уход, сбор только ручной в силу невозможности организации машинного. В условиях постоянной борьбы лоза дает ограниченный урожай с выдающимися драгоценными характеристиками.

Типичные сорта: сира; вионье, марсан, руссан.



Сира – древний персидский сорт с исконным названием Шираз, в XVII веке приобрел популярность в Европе (благодаря английским лордам) и России (благодаря русским царям). Это единственный разрешенный восхитительный красный сорт, прижившийся на севере, обладает потенциалом к хранению без потери свойств. Из него получают сильные, вспльчивые, стойкие, богатые, вдумчивые, сдержанные красные вина.

Сира из Эрмитажа – самый мужественный во Франции!

100-200 лет назад вина Эрмитажа были самыми дорогими в стране.

Вионье – соблазнительный белый сорт, дающий богатые, пышные вина с гладкой, маслянистой фруктовой структурой; цветочно-фруктовые **марсан** и **руссан** блендируют.

Южная Рона

Южная Рона – это настоящий винодельческий заповедник Франции.

Здесь производится 95% всех вин долины.

Специфика юга: климат средиземноморский, очень жаркий, засушливый.

Из-за жары вино набирает много сахара, поэтому имеет высокое содержание спирта.

Вина ассамблируют из 13 разрешенных сортов. Цены вин юга дешевле (исключение: Шатонёф-дю-Пап и Мюска де Бом де Вениз), чем вина Северной Роны.

Сорта винограда: гренаш, сира, мурведр, сенсо; мускат, вионье, руссан, кларет, бурбуленк, пикпуль и др..

* **Вина из апелласьона Тавель** – это всегда розовое вино, довольно дорогое, очень вкусное. Классика розового виноделия Франции, а сам Тавель называют неофициальной столицей французских розовых вин.

* Основной апелласьон, производящий сравнительно недорогие сильные и крепкие вина, напоминающие божоле, - **Cotes-du-Rhone**. Их традиционно предлагают гостям теннисного турнира Ролан-Гаррос, Каннского кинофестиваля.

Северная и Южная Рона не соперничают между собой, а дополняют друг друга, привнося ценную самобытность в общую характеристику вин Cotes-du-Rhone.



Винный Дом **Е. Guigal**, автор «ронской винной революции», производит вина в выдающихся апелласьонах севера и юга Роны, в великом Cote-Rotie и Chateauneuf-du-Pape, крохотном Condrieu, превосходном и недооцененном Saint-Joseph, восхитительном Hermitage...

История винодельни Guigal

Говорим Гигаль, подразумеваем Рона...

Год основания – 1946.

Основатель – Этьен Гигаль.

Место – деревушка Ампуи, коммуна Кот-Роти, Северная Рона, Франция.

Офис компании – Chateau d`Ampuis (древняя крепость, замок, имеющий статус исторического памятника, выдавший французских королей).

Э.Гигаль – символ Роны, локомотив качественных изменений края, революционер виноделия Роны.

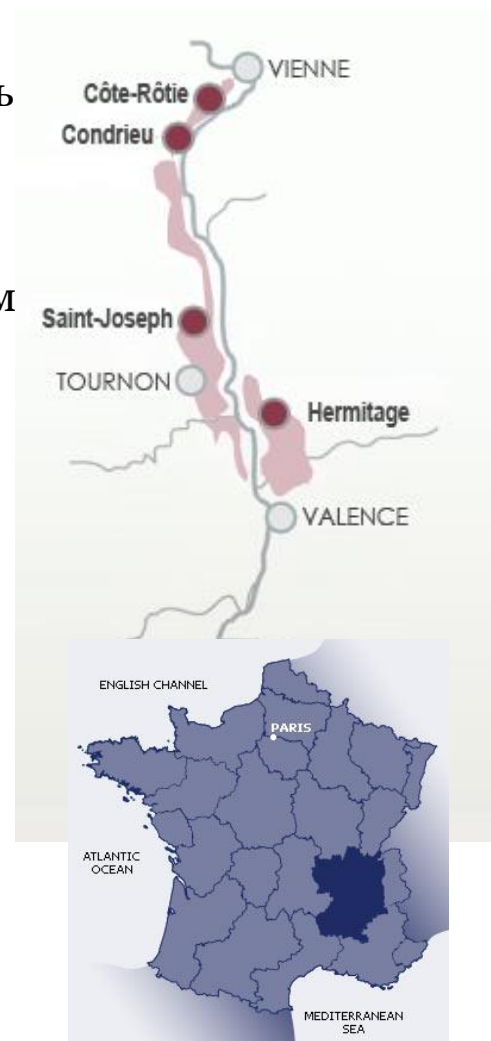
1961 - сын Этьена, Марсель, сменил внезапно ослепшего отца и продолжил семейные винодельческие традиции, вместе с супругой расширив бизнес. Площадь виноградников – 60 га. В наши дни продолжателем дела стал Филипп Гигаль, представитель 3-го поколения. Он является главным энологом компании, имеет 3 высших образования. Филипп – скромн, серьезн, перфекционист, предан делу и верен традициям, заложенным его дедом.



Роберт Паркер: «За последние 20 лет не встречал винодела, который так фанатично заботится о качестве своих вин».

Особенности E.Guigal

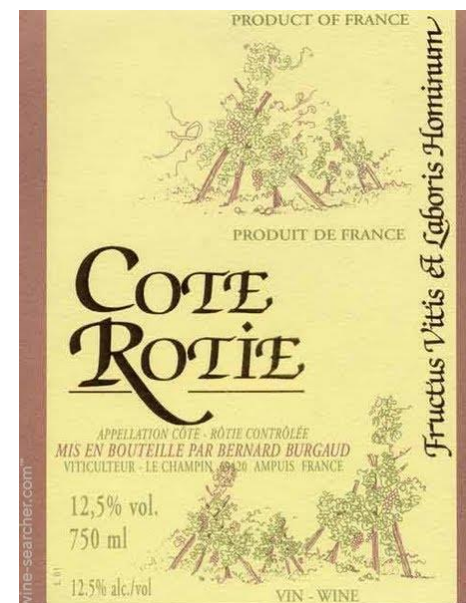
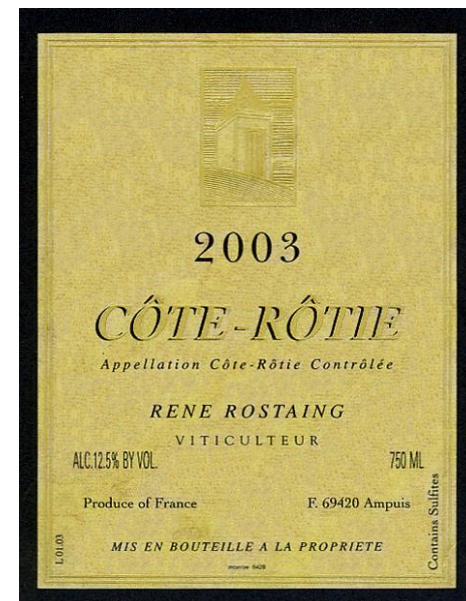
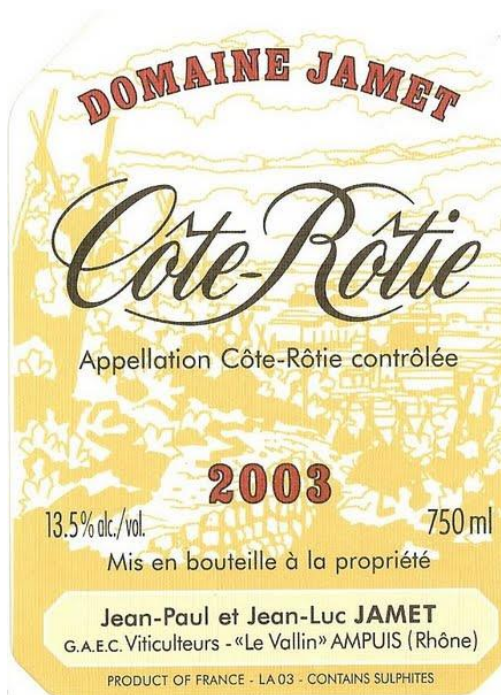
1. Дом Гигаль чтит традиции виноделия, но не стесняется внедрять новаторские «фишки»: еще в 80-ые г. установил контроль за температурой брожения, стал использовать чаны из нержавеющей стали, проводил сортировку винограда на столе.
2. Выдерживают вина более длительный период (40 месяцев!), чем остальные производители вин Долины Роны.
3. Используют новые дубовые бочки.
4. Установили новое оборудование и построили новые погреба.
5. Гигаль владеет уникальными участками и самыми старейшими виноградниками во Франции, засаженными более 2400 лет назад.
6. Виноградники расположены на 65-градусных склонах, обрабатываются вручную.
7. Для защиты от вредителей используют только экологически чистые методы, что влияет на результат – вина наиболее ярко отражают многообразие терруаров Роны.
8. Придерживаются политики ограниченного производства и высоких цен.
9. Общий объем производства – 6 млн. бутылок в год.
10. Вина Гигаль почитаемы шеф-поварами ресторанов Мишлен.
11. Самые дорогие и редкие вина Guigal продаются исключительно по квотам и на аукционах, интерес специалистов и коллекционеров к этим винам Гигалья просто зашкаливает.
12. Миссия E.Guigal – даже недорогие вина сделать великолепного качества.



Основные конкуренты E.Guigal



Clusel-Roch



Примеры признания вин E.Guigal



A FIRST LOOK AT OUR EDITORS' MOST EXCITING NEW WINES

Vol. 8, No. 28 | July 18, 2012

Wine Spectator Insider

Marvin R. Shanken Editor and Publisher

A Members-Only, Biweekly Publication

AT UP TO 96 POINTS, NORTHERN RHÔNE REDS AND WHITES, many from single exclusive hillside plots in Condrieu and St.-Joseph, show their stuff in this week's *Wine Spectator Insider*. Quality leaders in the region continue their excellence here, with Georges Vernay, E. Guigal, Louis Chèze, Jean-Michel Gerin and Jean-Luc Colombo all contributing cuvées to this report. A handful of values under \$40 join the elite bottlings as well.

FRANCE Rhône

E. GUIGAL

Condrieu 2010

92 points | \$65 | 9,165 cases made | White

A broad, friendly style, with lots of toasted almond, brioche, creamed pear and fig notes that glide through the ripe, creamy finish. Drink now.—J.M.

HOT WINES

These are the most exciting discoveries from our editors' most recent tastings, published exclusively in *Wine Spectator Insider*. They are high-scoring, low-production wines from around the world that may be difficult to find, but are worth seeking out.

E. GUIGAL

St.-Joseph Vignes de l'Hospice 2009

95 points | \$135 | 915 cases made | Red

Exotic and flashy, with bold espresso, melted licorice, incense and black tea aromatics rushing forth, backed by dense but focused blackberry and plum pâte de fruit notes. The long, graphite-filled finish drips with fruit and singed wood notes, and should meld nicely in the cellar. Best from 2013 through 2023. From France.—J.M.

E. GUIGAL

Condrieu La Doriane 2010

94 points | \$140 | 1,540 cases made | White

A ripe, flattering style, with creamed peach, green melon and pear fruit, backed by a lightly honeyed edge. The long finish echoes with anise and piecrust, showing beautiful mouthfeel. Powerful but pure. Drink now through 2015. From France.—J.M.



E.GUIGAL

Коллекция вин E.Guigal



Cote-Rotie Brune et Blonde / Кот-Роти Брюн э Блонд

Производитель: Гигаль (Guigal)

Регион: Франция, Долина Роны, Кот-Роти

Сорт винограда: 96% сира, 4% вионье

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75

Цвет: темного рубиново-красного цвета.

Аромат: с изысканным ароматом красных ягод, специй и нежными нотками дуба.

Вкус: гармоничный, полный, округлый, с мягкими танинами и отличным балансом, с нотами малины, ежевики и ванили, длительным послевкусием.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: дичь, красное мясо и сыры.

Особенности: сира придает вину выраженную мужественность, а вионье элегантную женственность и живость. Виноград собирают с лоз двух участков: Кот Блонд – «блондинка», названного так за светлые кремниево-известковые почвы, и Кот Брюн – «брюнетка», названного из-за темного цвета почвы с большим содержанием железа.

Виноградники имеют форму обрывистых террас. Средний возраст лоз — 35 лет. Брожение проходит в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре в течение 3 недель без доступа кислорода. Затем выдерживается 36 месяцев в дубовых бочках.

Вино с потенциалом старения 20 лет.

RP 94
WS 93



Cote-Rotie Chateau d'Ampuis / Кот-Роти Шато д'Ампюи

Производитель: Гигаль (Guigal)

Регион: Франция, Долина Роны, Кот-Роти

Сорт винограда: 95% сира, 5% вионье

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75

Цвет: глубокий темно-бордовый с лиловым оттенком.

Аромат: насыщенный, цветочные нотки переплетаются с тонами черной смородины, вишни и пряностей.

Вкус: вино обладает концентрированным и сбалансированным вкусом, нотки слив, черной смородины и ванили, с продолжительным послевкусием.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: дичь, красное мясо и сыры.

Особенности: виноград происходит с 6 исключительных участков: Le Clo Cote Blonde, La Garde Cote Blonde, La Grande Plantee Cote Blonde, La Pommier Cote Brune, Le Pavillon Rouge Cote Brune, Le Moulin Cote Brune. Это тот редкий случай, когда всеми виноградниками полностью владеет семья Гигаль. Виноградники в Шато д'Ампюи появились еще в XVI веке. Средний возраст виноградных лоз около 50 лет. Вино выдерживалось в новых дубовых бочках на протяжении 38 месяцев. Ежегодно производится 30 тысяч бутылок Chateau d'Ampuis.

Вино можно пить сейчас, также оно обладает отличным потенциалом хранения в течение 20 лет.

RP 90
WS 92
ST 93



Condrieu / Кондриё

Производитель: Гигаль (Guigal)

Регион: Франция, Долина Роны, Кондриё

Сорт винограда: 100% вионье

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75

Цвет: чистый золотисто-желтый цвет.

Аромат: насыщенный, выразительный аромат вина сплетен из мотивов нежных цветов фиалки и фруктовых нюансов персика, абрикоса и цитрусовых.

Вкус: богатый, округлый и насыщенный, раскрывающиеся свежие фруктовые нюансы со сливочными и маслянистыми оттенками. Гармоничное, элегантное и деликатное вино с легкой кислинкой и превосходной минеральностью.

Подача: 12-13°C

Гастрономия: как аперитив, хорошо сочетается с фуа-гра, омлетом, сладким мясом в сметанном соусе, салатом из омаров, трюфелями, молодыми сырами и нежной рыбой.

Особенности: урожай для Кондриё собирается с лоз 25-летнего возраста, высаженных на песчано-гранитных почвах. Алкогольная ферментация сусла проводится при низкой температуре в новых дубовых баррелях (1/3 сусла) и в стальных емкостях (2/3 сусла). Вино подвергается вторичной малолактической ферментации.

Выдерживается напиток в новых бочках из дуба. За год производится порядка 110 000 бутылок. Потенциал старения вина — от 3 до 5 лет.

RP 90
WS 91
ST 91



Condrieu La Doriane / Кондриё Ла Дорьян

Производитель: Гигаль (Guigal)

Регион: Франция, Долина Роны, Кондриё

Сорт винограда: 100% вионье

Крепость: 14,5%

Емкость: 0,75

Цвет: чистый золотисто-желтый цвет.

Аромат: широкая гамма элегантных цветочных и тонких фруктовых оттенков с акцентами абрикоса и персика.

Вкус: освежающий, с приятной кислотностью, округлый, интенсивный вкус вина наполнен богатыми тонами инжира и кураги в оправе деликатных ноток имбиря, аниса и минералов.

Подача: 12-13°C

Гастрономия: как аперитив, под фуа-гра, нежную рыбу, омлеты.

Особенности: виноград собран с 3-х виноградников региона Кондриё на севере Долины Роны: Кот Шатильон, Коломбье и Кото де Шери. Возраст виноградной лозы составляет около 35 лет. Вино выдерживалось в течение 8 месяцев в новых дубовых бочках. Ежегодно производится 20 тысяч бутылок вина.

Потенциал хранения - 7-9 лет.

Wine Spectator: «Кондриё Ла Дорьян - это спелое, стильное вино с тонами персика, зеленой дыни и груши, дополненных медовой отделкой. Долгое эхо с тонами аниса и выпечки во вкусе. Мощное и чистое вино».

RP 94
WS 94
ST 94



Hermitage Rouge / Эрмитаж Руж

Производитель: Гигаль (Guigal)

Регион: Франция, Долина Роны, Эрмитаж

Сорт винограда: 100% сира

Крепость: 14%

Емкость: 0,75

Цвет: глубокого рубиново-красного цвета с фиолетовыми тонами.

Аромат: нежный, тонкий аромат вина раскрывается нотами красных ягод, специй и дуба.

Вкус: насыщенный вкус вина изобилует оттенками черной смородины и ванили. Продолжительное послевкусие раскрывается оттенками лакрицы и пряностей.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: хорошо сочетается с дичью, красным мясом и сырами.

Особенности: средний возраст виноградных лоз составляет около 30 лет. Виноградник расположен на известково-илистых и песчано-гравиевых почвах. Процесс брожения протекал при строго контролируемой температуре на протяжении 5 недель. Вино выдерживалось в течение 36 месяцев в дубовых бочках, 50% которых новые.

Ежегодно производится около 50 000 бутылок.

Вино обладает отличным потенциалом хранения в 10 лет.

RP 93
ST 92
WS 91



Hermitage Blanc / Эрмитаж Блан

Производитель: Гигаль (Guigal)

Регион: Франция, Долина Роны, Эрмитаж

Сорт винограда: 95% марсан, 5% руссан

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75

Цвет: насыщенного соломенно-желтого цвета.

Аромат: сложный, элегантный аромат вина раскрывается растительными и цветочными тонами, дополненными нюансами древесины и меда из акации.

Вкус: отличается очень богатым, элегантным, сбалансированным, плотным вкусом с нотами цветущей смородины, ванили и пряностей.

Подача: 10-12°C

Гастрономия: прекрасно сочетается с рыбными блюдами, а также блюдами с чесноком и сыром.

Особенности: благородное вино Hermitage Blanc в средневековой Франции было любимым напитком королей и знати. Вино изготовлено из винограда сорта марсан с небольшим добавлением руссана, собранных в виноградниках апелласьона Hermitage, занимающих площадь в 30 гектаров, преимущественно с известковыми и песчано-каменистыми почвами. Возраст виноградной лозы составляет около 30 лет. Ежегодно производится около 28 тысяч бутылок вина Hermitage Blanc.

Эрмитаж Блан обладает большим потенциалом хранения — около 10 лет.

RP 92
ST 95



Ermitage Ex-Voto Rouge / Эрмитаж Экс-Вото Руж

Производитель: Гигаль (Guigal)

Регион: Франция, Долина Роны, Эрмитаж

Сорт винограда: 100% сира

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75

Цвет: чернильно-пурпурного цвета.

Аромат: отчетливо различимы тона весенних цветов, черной смородины, дыма и угля.

Вкус: вино обладает мощным и концентрированным вкусом с хорошей кислотностью, благородными сладкими танинами и очень долгим послевкусием.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: хорошо сочетается с дичью, красным мясом и сырами.

Особенности: виноград для красного вина Hermitage Ex-Voto происходит с 4-х исключительных виноградников, расположенных на крутых склонах — Bessards, Greffieux, Murands и Hermite. Возраст виноградных лоз составляет от 50 до 90 лет. Вино выдерживалось в новых дубовых бочках на протяжении 42 месяцев. Вино обладает отличным потенциалом хранения в течение 35 лет!

Вино Эрмитаж Экс-Вото Руж получило высшую оценку в **100 баллов** в рейтинге **Роберта Паркера в 2003 году**.

RP 95+
WS 94
ST 93



Ermitage Ex-Voto Blanc / Эрмитаж Экс-Вото Блан

Производитель: Гигаль (Guigal)

Регион: Франция, Долина Роны, Эрмитаж

Сорт винограда: 90% марсан, 10% руссан

Крепость: 13%

Емкость: 0,75

Цвет: чистого соломенно-желтого цвета.

Аромат: насыщенный, интенсивный аромат вина сплетен из мотивов меда, нюансов жимолости, цветов акации и боярышника. В аромате улавливаются экзотические оттенки азиатских специй.

Вкус: очаровывает своим богатым, насыщенным, экстравагантным вкусом, который демонстрирует нюансы сладких фруктов (персик, абрикос, груша), легкие нюансы трав, цитрусовых и сливочные оттенки. Сочное, длительное послевкусие раскрывается минеральными мотивами и красивыми дымными нотами.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: омары, курятина, трюфели, блюда из филе телятины.

Особенности: выпускают Ex-Voto только в великие годы безупречного урожая. Ягоды собираются со старых лоз возрастом от 50 до 90 лет, выращенных на аллювиальных и песчано-глинистых почвах. Ex-Voto буквально переводится «в результате обета». В процессе создания вино подвергается яблочно-молочному брожению. Винификация в небольших бочках из дуба. Выдержка 30 месяцев в новых дубовых бочках. Потенциал хранения вина — 15 лет.

Оценки Роберта Паркера доходят до 100 пунктов!!!

RP 94-97
WS 97



Crozes-Hermitage Blanc / Кроз-Эрмитаж Блан

Производитель: Гигаль (Guigal)

Регион: Франция, Долина Роны, Кроз-Эрмитаж

Сорт винограда: 95% марсан, 5% руссан

Крепость: 13%

Емкость: 0,75

Цвет: насыщенный, соломенный цвет напоминает расплавленное золото.

Аромат: интенсивный аромат вина пронизан деликатными тонами акации, боярышника и других белых цветов в комбинации с легкими нотками дуба.

Вкус: неповторимый в своей элегантности утонченный вкус вина отличается богатством оттенков, маслянистостью и округлостью, оставляя восхитительное освежающее послевкусие.

Подача: 10-12°C

Гастрономия: рекомендуется открыть за 30 минут до подачи к столу. Прекрасен в качестве аперитива, к сырам, рыбе, морепродуктам, птице и десертам.

Особенности: в этом вине отражается как сила и богатство, так и тонкость, присущая терруару Crozes-Hermitage. Виноград собран с лоз 25-летнего возраста, выращенных на глинистых, илистых и песчано-щебнистых почвах. Часть винограда собиралась со старейшего виноградника Валлуи. Вино ферментировалось при контролируемой температуре 18°C и выдерживалось в дубовых бочках на протяжении 12 месяцев. В 2009 году было выпущено 45 000 бутылок.

Потенциал хранения – 2 года.

RP 88
WS 87



Chateauneuf-du-Pape Rouge / Шатонёф-дю-Пап Руж

Производитель: Гигаль (Guigal)

Регион: Франция, Долина Роны, Шатонёф-дю-Пап

Сорт винограда: 80% гренаш, 5% мурведр, 10% сира, 5% др.

Крепость: 14%

Емкость: 0,75

Цвет: великолепного темно-рубинового цвета с фиолетовым отблеском.

Аромат: ноты специй и спелых красных фруктов, а также пряные, табачные и шоколадные оттенки.

Вкус: сложный, богатый, маслянистый вкус с доминирующей характерной «графитовой» минеральностью, со зрелыми, округлыми, мягкими танинами, тонами спелых слив и красных фруктов.

Послевкусие долгое и очень пряное.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: красное мясо, ягненок, дичь, сыры.

Особенности: яркое, мощное и очень благородное Chateauneuf-du-Pape Rouge — одно из самых выразительных в линейке красных вин от E. Guigal. Ягоды собраны с виноградных лоз почтенного 45-летнего возраста, выращенных в виноградниках апелласьона Шатонёф-дю-Пап. Выдерживалось вино в дубовых бочках на протяжении 3 лет. Ежегодно производится 210 000 бутылок Chateauneuf-du-Pape Rouge. Вино можно пить сейчас, но оно обладает отличным потенциалом хранения в течение 20 лет.

RP 93
ST 90
WS 89



Tavel / Тавель

Производитель: Гигаль (Guigal)

Регион: Франция, Долина Роны, Тавель

Сорт винограда: 50% гренаш, 30% сенсо, 10% кларет, 5% сира, 5% др.

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75

Цвет: розовый лососевый цвет.

Аромат: элегантный цветочный и фруктовый аромат.

Вкус: гармоничный, мясистый, округлые танины, низкая кислотность, фруктовый, хорошо структурированный.

Подача: 12-14°C

Гастрономия: хорошо сочетается с разнообразными закусками, рыбой, колбасами, мясом на гриле.

Особенности: Tavel 2012 года – розовое вино из кюве винограда сортов гренаш, сенсо, кларет, сира. Возраст лозы около 25 лет.

Выдерживалось 6 месяцев в емкостях из нержавеющей стали.

Релиз – 60 000 в год. Потенциал хранения - 3 года.

Tavel – самое известное розовое вино, которое часто называют «Королем розовых вин».

Это вино было одним из самых любимых напитков французских королей Людовика XIV и Филиппа IV Красивого.

RP 87
WS 86



Cotes-du-Rhone Rouge / Кот-дю-Рон Руж

Производитель: Гигаль (Guigal)

Регион: Франция, Долина Роны, Кот-дю-Рон

Сорт винограда: 48% сира, 49% гренаш, 3% мурведр

Крепость: 14%

Емкость: 0,75

Цвет: глубокого гранатового цвета.

Аромат: в освежающем аромате присутствуют нотки красной и черной смородины, вишни, ежевики, смолы и специй.

Вкус: обладает полным, округлым вкусом, в котором ощущаются шелковистые танины, с длительным послевкусием.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: хорошо сопровождает разнообразные закуски, мясные блюда и дичь.

Особенности: купаж элегантного красного вина Cotes-du-Rhone Rouge состоит из 3-х сортов винограда, выращенных в аппелласьоне Кот-дю-Рон. Возраст виноградной лозы составляет приблизительно 35 лет. Вино выдерживалось в дубовых бочках на протяжении 18 месяцев. Вино обладает хорошим потенциалом хранения в течение 8 лет. Вина Кот-дю-Рон Руж показывают высокий стандарт качества, характерный для компании Э. Гигаль, даже для таких недорогих вин.

Ежегодно производится 3 500 000 бутылок.



Cotes-du-Rhone Rose / Кот-дю-Рон Розе

Производитель: Гигаль (Guigal)

Регион: Франция, Долина Роны, Кот-дю-Рон

Сорт винограда: 60% гренаш, 30% сенсо, 7% сира, 3% мурведр

Крепость: 14%

Емкость: 0,75

Цвет: темно-розового цвета.

Аромат: вино поражает пикантным ароматом с нотами вишни и красных ягод, оттененными тонами лакрицы и сухоцветов.

Вкус: свежий и щедрый вкус вина обладает глубиной и чистотой, имеет горьковатый оттенок аниса и вишневой косточки.

Подача: 10-12°C

Гастрономия: подается к закускам, хорошо сочетается с птицей и белым мясом, рекомендуется к рыбе на гриле.

Особенности: купаж элегантного вина Cotes-du-Rhone Rose состоит из 4-х сортов винограда, выращенных на различных виноградниках в Кот-дю-Рон. Средний возраст виноградных лоз составляет около 25 лет.

Ферментируется вино в стальных емкостях. Ежегодно производится около 200 000 бутылок. Вино можно пить сейчас, также оно обладает потенциалом хранения в течение 3 лет. Соблазнительное вино Cotes-du-Rhone Rose — один из самых лучших и ярких примеров линейки Guigal — завоевало множество наград на «слепых» дегустациях в соревнованиях со всемирно известными Rose. Особенно хорошо в летнее время.

RP 86
WS 87
WE 88



Cotes-du-Rhone Blanc / Кот-дю-Рон Блан

Производитель: Гигаль (Guigal)

Регион: Франция, Долина Роны, Кот-дю-Рон

Сорт винограда: 70% вионье, 10% руссан, 9% марсан, 8% кларет, 3% бурбуленк

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75

Цвет: чистого золотисто-желтого цвета.

Аромат: преобладают сочные тона абрикоса и белого персика, которые изящно оттеняют нотки цветов акации, лютика и цедры лимона.

Вкус: сухой вкус вина обладает живой кислотностью, хорошо сбалансированным, богатым наполнением с фруктовой отделкой и элегантным, освежающим послевкусием.

Подача: 10-12°C

Гастрономия: хорошо сочетается с закусками, рыбой, мясом курицы и утки, а также с блюдами азиатской кухни.

Особенности: вино состоит из 5 сортов винограда, выращенных на различных виноградниках в Кот-дю-Рон. Возраст виноградных лоз составляет около 25 лет. Вино ферментировалось при низкой контролируемой температуре в стальных емкостях. Ежегодно производится около 550 000 бутылок Cotes-du-Rhone Blanc. Вино можно пить сейчас, также оно обладает потенциалом хранения в течение 3 лет.

RP 89
WS 88



Замечательные вина Долины Роны



E. GUIGAL

