



« Les Trésors naissent au cœur des parcelles les plus mythiques du Domaine Guigal, bénéficiant de toutes les attentions depuis la vigne jusqu'aux caves, ils incarnent à eux seuls l'inspiration et l'héritage de siècles de viticulture sur un terroir d'exception ».

CONDRIEU « LA DORIANE »

Issu de 5 terroirs parmi les plus exceptionnels de cette noble appellation, La Doriane est un vin d'une grande intensité possédant une large palette aromatique. La bouche est ronde, charnue et soutenue par une belle fraîcheur.

TERROIR

Géologie du sol : Vignobles escarpés, emplacements des vignes :

" Côte Chatillon " commune de CONDRIEU, Granite à muscovite.

" Côteau de Chéry " commune de CONDRIEU, Granite à biotite.

" Vernon " commune de CONDRIEU, Granite à biotite.

" Colombier " commune de St MICHEL s/RHÔNE, Arènes granitiques en décomposition.

" Volan " commune de St PIERRE DE BOEUF Granite à muscovite avec oxyde de fer

Encépagement : 100% viognier

Âge moyen des vignes : 40 ans

Rendements : 39 Hl / hectare.

VINIFICATION

Vinifications effectuées exclusivement en pièces neuves avec contrôle des températures. Fermentations malolactiques effectuées à 100%.

ÉLEVAGE

Elevé 9 mois en fûts de chêne neufs.

DÉGUSTATION

Visuel : Robe jaune d'or pâle brillante et très limpide.

Olfactif : Grande intensité aromatique, nez de fleurs blanches, d'abricot et de violette.

Gustatif : Bouche très expressive, beaucoup de richesse anoblie une belle fraîcheur.

Ensemble : Vin puissant pourvu d'un très bel équilibre entre fruit charnu et fraîcheur.

SERVICE

Température de service : 12°C à 13°C.

Durée de conservation : 8 ans environ.

Accords mets / vins : Vin à marier avec des mets gouteux : foie gras, brouillade, poissons délicats.

