



« 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 « LUMINESCENCE »

Produit quatre fois seulement dans l'histoire du Domaine, le Condrieu « Luminescence » est issu d'une vendange précoce en surmaturité. Vin d'une grande expression aromatique, sa bouche est moelleuse et large, sans être lourde ni pâteuse.



TERROIR



Géologie du sol: Arènes granitiques, vignoble en terrasses fortement escarpées

Encépagement : 100% viognier

Âge des vignes : 25 ans environ

Rendements : 15 Hl

VINIFICATION

Fermentations alcooliques basses températures en pièces neuves. Arrêt naturel des fermentations à 14.5%vol. avec 65 g/l de sucres résiduels.



ÉLEVAGE

Elevé 12 mois en fûts de chêne neufs.

DÉGUSTATION

Visuel : Robe jaune d'or intense et lumineuse.

Olfactif : Le nez de fruit frais exprime la poire et la pêche blanche.

Gustatif : L'attaque en bouche est très ronde et très grasse

Ensemble : La texture opulente offre tout ce que l'on peut attendre d'un très grand Condrieu avec une fin de bouche qui reste fraîche et sans lourdeur



SERVICE

Température de service : 10°C à 12°C.

Durée de conservation : 3 à 5 ans environ.

Accords mets / vins : A déguster en apéritif ou avec un dessert aux fruits frais.