

Château d'Ampuis



E. GUIGAL

69420 AMPUIS - FRANCE

« Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection, véritables références dans les grandes appellations Rhodaniennes ».

シャトーヌフ・デュ・パプ ブラン

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

白い花と淡い色の果実の香り豊かなワイン。滑らかで上品な口当たりをきれいな酸が引き立てる



土壌：小石の多いロース地方の沖積土と赤い粘土質土壌

ブドウ品種：

45% グルナッシュ・ブラン

25% ルーサンヌ

15% クレレット

10% ブール・ブーラン

3% ピクプール

2% ビカルダン

平均樹齢：約50年

収量：30hl/ha

醸造：伝統的なスタイルで収穫とブドウの選別を行う

温度調節付タンクで約18℃で発酵

熟成：8ヶ月。4分の1がドゥミ・ミュイ（大樽）。そのうち50%は新樽。

テイasting：

色：パールがかった輝きのあるゴールド

香り：白い花と淡い色味をもつ果実

味わい：滑らかで上品な口当たりをきれいな酸が引き立てる

コメント：リッチでエレガントな白ワイン

サービス推奨温度：10～12℃

ペアリング：様々な前菜、魚料理（パイ包み、タルタル、グリル、刺身）、ホタテ、仔牛のサイコロステーキのモリーユ茸添え、フレッシュまたは熟成したシェーブルチーズ



輸入元：株式会社ラック・コーポレーション
東京都港区赤坂3-2-12 赤坂ノアビル8F
TEL: 03-3586-7501 FAX: 03-3586-7504