

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 ルージュ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

コート・デュ・ローヌ南部のこの最高峰のワインは、タンニンの豊かさと柔らかい味わいで魅了する



土壌：小石の多いローヌ地方の沖積土と赤い粘土質土壌

ブドウ品種：70%グルナッシュの古樹、15%ムールヴェードル、10%シラー、5% その他

平均樹齢：約50年

収量：33hl/ha

醸造：発酵温度を管理しながら、長めのマセラシオンを行う伝統的醸造
約4週間のキュヴェゾン

熟成：オークの大樽で3年間

テイasting：

色：濃く深みのある赤

香り：スパイス、赤系果実、ジャム

味わい：複雑でパワフル。柔らかなタンニンに、熟したプラムやサクランボの種のアロ

コメント：フルボディで濃厚。美しいバランスを備えた調和のとれたワイン

サービス推奨温度：16～18℃

ペアリング：グリルした赤身の肉。鴨やキジ、ウズラの料理。熟成チーズ。