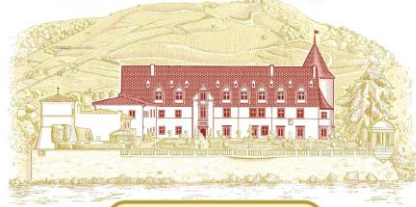


Château d'Ampuis



E. GUIGAL

69420 AMPUIS - FRANCE

« 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 ».

コンドリュウ ラ・ドリアーヌ

CONDRIEU « LA DORIANE »

コンドリュウのアペラシオンの中でも最も優れた5つの区画から造られる。
非常に幅広い香りのパレットを備えた印象的なワイン



土壌：急斜面のブドウ畑。以下、畑の位置。

コンドリュウ村の「Côte Chatillon」、白雲母花崗岩

コンドリュウ村の「Côteau de Chéry」、黒雲母花崗岩

コンドリュウ村の「Vernon」、黒雲母花崗岩

サン・ミシェル・シュール・ローヌ村の「Colombier」、崩れた花崗岩が砂状になった土壌

サン・ピエール・ド・ブフ村の「Volan」、鉄酸化物を含む白雲母花崗岩

ブドウ品種：100% ヴィオニエ

平均樹齢：約35年

収量：39hl/ha

醸造：温度管理を行いながら新樽のみで醸造

マロラクティック発酵100%

熟成：12ヶ月。オーク新樽使用

テイasting：

色：輝きのある、非常にクリアな金色がかかったイエロー

香り：白い花、アブリコット、スミレの芳香なアロマ

味わい：表情豊か。上品なリッチさをきれいな爽やかさが調和

コメント：肉厚な果実味とフレッシュさのバランスが素晴らしい、パワフルなワイン

サービス推奨温度：12～13℃

ペアリング：フォアグラ、スクランブルエッグ、繊細な魚料理