

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 ».

コート・ロティ 《ブリュヌ・エ・ブロンド》

CÔTE-RÔTIE « Brune et Blonde »

メゾンの伝統とアペラシオンが生み出す、上品で洗練されたお手本のようなコート・ロティ



土壌：急斜面のブドウ畑。

コート・ブロンド：シスト、シリカと石灰の混合土壌

コート・ブリュヌ：酸化鉄の豊富な土壌

ブドウ品種：

96% シラー

4% ヴィオニエ

平均樹齢：約35年

収量：37hl/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3週間キュヴェゾン

熟成：36ヶ月。オーク樽使用。そのうち新樽50%

テイasting：

色：濃いルビーレッド。

香り：スパイスとベリーノート。繊細なウッディのアロマ

味わい：溶け込んだ丸みのあるタンニン。クワの実、甘草の風味

コメント：ほのかな酸味とタンニンのハーモニーがワインに長期熟成のポテンシャルを与える。木樽での長期熟成によりまろやかさを増す。

サービス推奨温度：16～18℃

ペアリング：赤身の肉料理、ジビエ、熟成チーズ



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