

# 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 ».*

## コート・ロティ 《シャトー・ダンピュイ》 CÔTE-RÔTIE « CHÂTEAU D'AMPUIS »

ドメーヌの最も優れた7つの区画から造られる 上品で優雅な、優れた熟成ポテンシャルを誇るワイン



**土壌：**7つの卓越したテロワールを含む。

＜コート・ブロンド＞

ル・クロ、ラ・ガルド、ラ・グランド・ブランテ、

＜コート・ブリュヌ＞

ラ・ボミエール、ル・パヴィヨン・ルージュ、ル・ムーラン、ラ・ヴィリア

**ブドウ品種：**

93% シラー

7% ヴィオニエ

**平均樹齢：**約50年。既に16世紀に植樹

**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4週間のキュヴェゾン

**熟成：**38ヶ月。オーク新樽を使用

**テイस्टینگ：**

**色：**薄紫に輝く、濃く深みのある赤

**香り：**濃厚でスパイシー。黒系の果実と繊細なウッディなニュアンス。

**味わい：**パワフルで表情豊かな口当たり。クワの実と甘草の風味。

**コメント：**タンニンが豊富で気品があるワイン。

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：**ジビエ、赤身の肉、チーズ