

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 《ラ・ムーリーヌ》

Côte-Rôtie 《La Mouline》

ギガルの最も象徴的なクリュのひとつ
コート・ブロンドの中心に位置する畑のブドウから、毎年僅かに造られる



土壌：ローマの円形劇場のような形をした段々畑。

石灰質の黄土の混ざった、明るい色のシリカ土壌を形成する片麻岩から成る。

ブドウ品種：

89% シラー

11% ヴィオニエ

平均樹齢：約90年。

収量：35hl/ha

醸造：発酵温度を管理しながら醸造。

伝統的なルモンタージュと長めのマセラシオンを行う。キュヴェゾンは約4週間。

熟成：40ヶ月オークの新樽にて熟成。

テイasting：

色：朱色に輝くルビーレッド

香り：赤いベリーの上質な香り、スミレのフローラルなノート

味わい：非常に柔らかい口当たり。アロマのフィネスと、ワインの濃縮感からくる溢れんばかりの豊さと美しく調和。

コメント：滑らかで心地よいテクスチャをもつ、香り高いワイン

サービス推奨温度：16～18℃

ペアリング：ジビエ（鴨、鳩、ウズラ）、赤身の肉、熟成チーズ