

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・テュルク》

CÔTE-RÔTIE « LA TURQUE »

コート・ロティ《ラ・テュルク》はギガルを代表するワインのひとつ。力強くスパイスが香るコート・ブリュヌのテロワールにコート・ブロンドのニュアンスが加わり、格別なエレガンスをもたらす



土壌：シリカ・石灰質の土壌で、変成した雲母片岩が風化して粘土質の土壌を形成し、酸化鉄を豊富に含む。

ブドウ品種：

93% シラー

7% ヴィオニエ

平均樹齢：約30年

収量：35hl/ha

醸造：発酵温度を管理しながら醸造。自動ビジャージュシステムを用いる。長めのマセラシオンを行う。約4週間のキュヴェゾン。

熟成：40ヶ月。オーク新樽。

テイasting：

色：濃い色調のルビーレッド。

香り：赤系ベリーとスパイスのアロマ

味わい：調和のとれた味わい。シルキーなテクスチャをもつ濃縮感のあるワイン

コメント：テロワールを最大限に表現。コート・ブリュヌの力強さとコート・ブロンドの繊細さと官能性を備えている

サービス推奨温度：16～18℃

ペアリング：野ウサギの煮込み、ジビエ（鴨、鳩、ウズラ）、赤身の肉、

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