

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・レナルド》

CÔTE-RÔTIE « LA REYNARDE »

コート・ロティ《ラ・レナルド》は“ララズ”シリーズの第四のクリュとなった。もともとル・レナール川がコート・ブロンドとコート・プリュヌを分けており、まさにその両者を体現するかのように、エレガンスと力強さの完璧なバランスを示す。



土壌：雲母片岩（ミカシスト）を母岩とし、その風化によって形成された粘土質土壌。鉄分（酸化鉄）を豊富に含む。

ブドウ品種：

100% シラー

平均樹齢：約10年

収量：37hl/ha

醸造：発酵温度管理のもとで醸造を行い、自動ピジャージュシステムを用いて長期間のマセラシオンを実施。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：非常に濃い色調を伴うルビーレッド

香り：リコリスを中心に、熟した果実のニュアンスが広がる凝縮感のある香り。

味わい：力強く構造がしっかりとし、緻密なタンニンを備えつつ、酸は穏やか。

コメント：日照に恵まれた畑由来の凝縮感と豊かさを備えたワイン。

長期熟成に適した一本。

サービス推奨温度：16～18℃

ペアリング：ジビエ、赤身肉、熟成チーズ