

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・デュ・ローヌ ブラン

CÔTES DU RHÔNE BLANC

そのブドウ品種とコート・デュ・ローヌ ルージュに引けを取らない魅力、
ワイン愛好家であれば、ヴィオニエの強い存在感に注目するでしょう



土壌：堆積物と花崗岩、石灰岩などの非常にバラエティに富んだ土壌

ブドウ品種：

60% ヴィオニエ
15% ルーサンヌ
10% マルサンヌ、
8% クレレット
5% ブールブルーアン
2% グルナッシュ・ブラン

平均樹齢：約25年

収量：35hl/ha

醸造：温度調節をしながら低温で醸造

熟成：ステンレスタンクにて熟成

テイasting：

色：クリアで輝きのある金色がかったイエロー

香り：白い花やアプリコット、白桃、アカシアなど、ヴィオニエの特徴がはっきりと出たアロマ

味わい：フルーティでボリューム感のある味わい

コメント：エレガンス、力強さ、バランスの良さを兼ね備えたワイン

サービス推奨温度：10℃前後

ペアリング：様々な前菜、魚料理、アジア料理。



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