

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 ロゼ CÔTES DU RHÔNE ROSE

ローヌのロゼに求められる品質～果実味、丸み、そして味わいのバランス～
これらをしっかりと備え、心地よい驚きをもたらす



土壌：粘土石灰質、沖積土、小石の多い土壌

ブドウ品種：

70% グルナッシュ

20% サンソー

10% シラー

平均樹齢：約25年

収量：35hl/ha

醸造：セニエ法。短時間のマセラシオン。温度調節をしながら長めの発酵

熟成：ステンレスタンクで熟成。

テイasting：

色：透明感があり、フレッシュで輝きのあるピンク

香り：ラズベリーや赤スグリなど赤いベリーやグレープフルーツのアロマ

味わい：フルーティーできめの細かな丸みのある味わい

コメント：調和がとれ、フレッシュさと豊かな果実味が特徴。

サービス推奨温度：10～12℃

ペアリング：様々な前菜、魚のグリル、白身の肉料理。