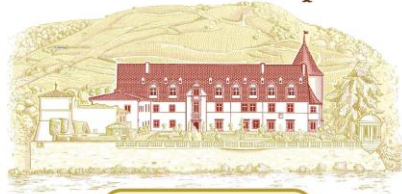


Château d'Ampuis



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 ルージュ CÔTES DU RHÔNE ROUGE

全てのヴィンテージでその品質の高さが際立つクラシックなコート・デュ・ローヌ
シラーとグルナッシュが織りなす表情は、ワイン通にはたまらない



土壌：堆積物、花崗石灰岩、沖積層、小石などの非常に多様な土壌

ブドウ品種：

50% シラー

40% グルナッシュ

10% ムールヴェードル

平均樹齢：約35年

収量：40hl/ha

醸造：発酵温度を管理しながら、長めのマセラシオンを行う伝統的醸造

熟成：18ヶ月。一部オークの大樽使用

テイasting：

色：輝きのある深く濃い赤色

香り：黒系果実のアロマにスパイスのニュアンス

味わい：果実味豊かでエレガント。骨格のあるやわらかいタンニンは、口中で存在感を示す。

コメント：タンニンと果実味の絶妙なバランスにより、持続性、エレガンス、フィネスを備えた完成されたワイン

サービス推奨温度：16～18℃

ペアリング：シャルキュトリー、肉、チーズ