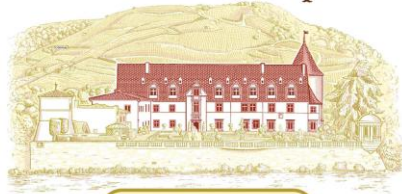


Château d'Ampuis



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 ».

クローズ・エルミタージュ ブラン CROZES-HERMITAGE BLANC

フレッシュさ、果実味、そして豊かな味わい、これらがこの魅力的な北ローヌのワインの特長



土壌：粘土質ローム、砂質・礫質土壌

ブドウ品種：

95% マルサンヌ

5% ルーサンヌ

平均樹齢：約25年

収量：37hl/ha

醸造：18℃前後で管理された低温発酵

熟成：12ヶ月熟成。一部が樽、残りはステンレスタンク使用

テイステイング：

色：ゴールドがかったイエロー

香り：サンザシやアカシアのような白い花のアロマ

味わい：心地よくエレガント。きれいな丸み、リッチさを感じ、バランスが良い

コメント：このアペラシオンの繊細さとリッチさを備えた、フレッシュさが際立つワイン

サービス推奨温度：10～12℃

ペアリング：様々な前菜、魚料理、白身の肉、アジア料理