

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 ルージュ CROZES-HERMITAGE ROUGE

北部のシラーの特徴である豊かな果実味とスパイスが際立つ、フレッシュさとバランスを備えたワイン



土壌：石灰質の粘土・シルト質土壌および砂・砂利質土壌

ブドウ品種：
100% シラー

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。
キュヴェゾンは3週間。

熟成：24ヶ月オーク樽で熟成。

テイasting：

色：濃い深みのある赤。

香り：赤や黒の果実（サクランボ、クワの実）の香りと繊細な木のアロマ。

味わい：タンニンとストラクチャーのしっかりしたワイン。

カシスの芽のアロマとバニラ香。

コメント：フレッシュさが際立つ。タンニンの存在感があるが、樽熟成と共にまろやかになっていく。

サービス推奨温度：16～18℃

ペアリング：赤身の肉、ジビエ、チーズ