

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 ».

ジゴンドス ルージュ GIGONDAS ROUGE

しっかりと濃厚なジゴンドスは力強さとタンニンが特徴



土壌：古代の沖積土、赤土の土壌。丘の場所によっては小石が多い。

ブドウ品種：

50% グルナツシュ

30% ムールヴェードル

20% シラー

平均樹齢：約40年

収量：32hl/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：24ヶ月オークの大樽で熟成。

テイasting：

色：赤紫の美しい色調。

香り：桃やプラムなどの果実の香り主体のアロマ、甘草と下草のノート。

味わい：豊かでパワフルでコクがある。余韻は長くエレガント。

コメント：リッチで品がある。溶けたタンニンが素晴らしく、食事と一緒に楽しめる。

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