

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 ».

## エルミタージュ ブラン

### HERMITAGE BLANC

白い花とアカシアの蜜を思わせるフローラルな魅力  
はっきりと感じられる長期熟成のポテンシャル



**土壌：**石灰と砂質砂利土壌

**ブドウ品種：**

95% マルサンヌ

5% ルーサンヌ

**平均樹齢：**30年～90年の間。

**収量：**40hl/ha

**醸造：**18℃前後で管理された低温発酵。

**熟成：**24ヶ月オークの2年樽で熟成。

**テイasting：**

**色：**深みのある麦わら色

**香り：**非常に複雑。花と植物が主体で、アカシアの蜜もまた香りの特徴付けるエレガントで繊細な木のニュアンス

**味わい：**白ワインとしてはしっかりとしたストラクチャーをもちスパイシーな印象  
長い年月を経て熟成するにふさわしい造り

**コメント：**永遠に続くかのようなリッチなアロマと、この希少なワインの特徴である  
“厳格さ”とのハーモニーが素晴らしい。

**サービス推奨温度：**10～12℃



輸入元：株式会社ラック・コーポレーション  
東京都港区赤坂3-2-12 赤坂ノアビル8F  
TEL: 03-3586-7501 FAX:03-3586-7504