

Château d'Ampuis



E. GUIGAL

69420 AMPUIS - FRANCE

« Les Trésors naissent au cœur des parcelles les plus mythiques du Domaine Guigal, bénéficiant de toutes les attentions depuis la vigne jusqu'aux caves, ils incarnent à eux seuls l'inspiration et l'héritage de siècles de viticulture sur un terroir d'exception ».

エルミタージュ 《エクス・ヴォト》 ブラン

ERMITAGE « EX-VOTO » BLANC

類まれな複雑なアロマ。アカシアの花、はちみつのアロマ、トースト香が偉大な年にしか造られないこの白ワインを特徴付ける



土壌：急斜面のブドウ畑。以下の区画に植えられている

“ミユレ”・・・総面積の90%。沖積土および小石/1.6ha

“エルミット”・・・総面積の10%。黄土の台地、砂質・粘土質ローム土壌/0.2ha

ブドウ品種：

90% マルサンヌ

10% ルーサンヌ

平均樹齢：50～90年

収量：39hl/ha

醸造：温度管理の下、新樽のみで醸造を行う。マロラクティック発酵100%

熟成：30ヶ月オークの新樽で熟成、その後1年瓶熟成させて出荷

テイステイング：

色：輝きのある、クリアな麦わら色

香り：白い花、サンザシ、アカシアの蜜の力強い香り

味わい：とてもリッチで滑らかな口当たり。その濃厚な質感と力強さから、テロワールの特徴をしっかりと表現している

コメント：繊細な表情豊かなアロマと、テロワールの力強さに支えられた、口中に広がる肉厚な果実味の調和。

サービス推奨温度：10～12℃

ペアリング：オマール海老のテルミドール、仔牛のフィレ肉 モリーユ茸添え。

エルミタージュ・エクス・ヴォトは偉大な年にみに造られる。
エルミタージュ所有者としての深い願い、ローヌ渓谷のこの名高いアペラシ
オン我真髓を映し出す、類まれなワインを造りたいという想いが詰まったワ
イン。



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