

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 ルージュ

HERMITAGE ROUGE

辛抱強く熟成させることをお勧めしたい
樽熟成による特徴とエレガントなタンニンを備えた、骨格と質感のしっかりしたワイン



土壌：

石灰を含む粘土・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30年

収量：35hl/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
キュヴェゾンは約5週間。

熟成：36ヶ月オーク樽で熟成。そのうち50%が新樽。

テイasting：

色：紫がかった深みのあるルビーレッド

香り：スパイスに赤いベリーと繊細な木のアロマ

味わい：タンニンがしっかりしているがエレガント。黒スグリの芽のアロマと
バニラの風味。余韻に甘草とスパイスが感じられる

コメント：気品を備え、惹きつける。卓越した長期熟成ワイン

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



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