

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 ».

サン・ジョゼフ ブラン SAINT-JOSEPH BLANC

白い花のエレガンスとデリケートな樽香が、このワインにフィネスと個性を与えている



土壌：石灰を含む砂・砂利質土壌

ブドウ品種：

95% マルサンヌ

5% ルーサンヌ

平均樹齢：20年～50年

畑の大部分がTournon、Mauve、Sarrasの村に位置

収量：35hl/ha

醸造：18℃前後で管理された低温発酵

熟成：50%はステンレスタンク、

残りはオークの木樽（新樽25%、1年樽25%）で熟成

テイasting：

色：輝きのある、クリアで、ゴールドがかかったイエロー

香り：パワフルで複雑な香り。はっきりと感じられる白い花のノート。

繊細な樽香のアロマ

味わい：ストレートでしなやかなアタックのワイン。丸みのあるフルボディ。

洋ナシと柑橘類の非常にアロマティックなフィニッシュ

コメント：アロマと果実のフレッシュさが際立つワイン。パワフルでまろやかな味わい。

サービス推奨温度：10～12℃

ペアリング：様々な前菜、魚料理、シェーブルチーズ。



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