

# 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 ».

## タヴェル

### TAVEL

このフランスの偉大なロゼは、その高貴で卓越した表現力から  
ファインダイニングの定番として欠かせない存在



**土壌：**粘土、砂利質土壌

**ブドウ品種：**

60% グルナッシュ

15% サンソー

10% クレレット

10% シラー

5% その他

**平均樹齢：**約25年

**収量：**35hl/ha

**醸造：**セニエ法。約一晩漬け込む。

温度調節をしながらアルコール発酵

**熟成：**ステンレスタンクで熟成。

**テイasting：**

**色：**輝きのあるチェリーピンク

**香り：**エレガント、花、フルーティーなアロマ

**味わい：**果実味豊かでしっかりとした骨格のあるワイン

繊細なアロマが口の中に広がる

**コメント：**心地の良いフレッシュ感と肉厚な果実感のハーモニー

**サービス推奨温度：**12～14℃

**ペアリング：**様々な前菜、内臓料理、魚、シャルキュトリー、グリルした肉。



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