



« 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 ».

CÔTE-RÔTIE « CHÂTEAU D'AMPUIS »

Issu de sept vignes parmi les plus exceptionnelles du Domaine, le Château d'Ampuis est un vin racé aux arômes de fruits noirs et aux notes toastées. Sa structure tannique et son élégante noblesse lui offre un beau potentiel de garde.

TERROIR

Géologie du sol : Comprend entre autres 7 terroirs d'exception : Le Clos "Côte Blonde", La Garde "Côte Blonde", La Grande Plantée "Côte Blonde", La Pommère "Côte Brune", Le Pavillon Rouge "Côte Brune". Le Moulin "Côte Brune" La Viria "Côte Brune".



Encépagement : 93% syrah, 7% viognier

Âge moyen des vignes : 60 ans environ

Rendements : 37 Hl / hectare.

VINIFICATION

Vinifications traditionnelles avec contrôle des températures de fermentation et de longues macérations. Le temps de cuvaison d'environ 3 semaines.



ÉLEVAGE

Elevé 38 mois en fûts de chêne neufs.

DÉGUSTATION

Visuel : Robe sombre et profonde à reflets mauves.

Olfactif : Nez intense, épicé, sur des notes de fruits noirs et les arômes délicats du bois.

Gustatif : La bouche est puissante et expressive. Arômes de mûres et notes réglissée.

Ensemble : Vin tannique et racé, les tanins sont solides mais adoucis par un affinage prolongé sous bois.



SERVICE

Température de service : 16°C à 18°C.

Durée de conservation : 20 ans environ.

Accords mets / vins : Gibiers, viandes rouges et fromages.

