



仕様

地域：フランス / ボルドー / マルゴー

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- マルゴー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

＜1855年格付け第2級シャトー・ローザン＝セグラのセカンドワイン＞

テイスティングノート 甘いタバコ、杉、ドライチェリー、たばこの香り。中程度の重みを持ち、優雅なマルゴー、今後数年間飲み頃。古典的でとても魅力的。

合う料理 牛肉、鹿肉料理と好相性。

葡萄品種 57% カベルネ・ソーヴィニヨン、43% メルロー

畑 / 醸造方法

歴史的な畑の周辺、衛星地区。

土壌 細かい砂利と小石の土壌。それぞれの土壌の特徴を活かし、別々に醸造する。

気候 大西洋性気候

熟成 20% フレンチ・オークの新樽で、15ヵ月の熟成

受賞歴