



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 / メドック格付け第2級

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 カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13%

サーブ温度： 18°C

容量： 750ml

説明

テイスティングノート：凝縮して深みのある、美しい濃い赤色。赤果実の香り高いノーズは、複雑で緻密で、たっぷりとした新鮮味を伴う。フルでフランクなアタック、豊かで洗練したミッドパレットへと展開し、すばらしく上質なタンニンは、精度が高く絹の様に滑らか。力強く自己主張するマルゴースタイルの後味は、とても長く、スペイスの風味とほのかなタバコ、ユーカリを含み、美しいフレッシュさを持つ。

葡萄品種：74% カベルネ・ソーヴィニヨン、21% メルロー、4% カベルネ・フラン、1% プティ・ヴェルド

畠 / 醸造方法

2017ヴィンテージ：乾燥した冬、降雨量が少なかったことが特徴。春は温暖な気温に恵まれたが、厳しい霜にも見舞われ、大変な季節であった。暑く乾燥したおかげで理想的な開花はし、均一にヴェレゾンし、冷涼な夏によりほどよい酸味を保った。ブレーン高原とカラバン地区の最高の区画は、霜を免れ、あらゆる面で好条件に恵まれた。2017年ヴィンテージは、過去2回のヴィンテージと同様の結果となった。

収穫日：9月14日 10月2日

平均樹齢：35年

醸造：オーク桶

熟成：18ヶ月フレンチ・オーク樽で熟成、内70%新樽。

酸度：3.6g/l

pH：3.66