



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℃

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、たっぷりの新鮮味を伴う。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、スパ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

畑 / 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ヵ月フレンチ・オーク樽で熟成、内70%新樽。

酸度: 3.6g/l

pH: 3.66