



## 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：13.0%

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。プ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