



仕様

地域：フランス / ポルドー / マルゴー

原産地呼称：フランス / ポルドー / 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 プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数：13.2%

容量：750ml

説明

シャネルがオーナーのローザン・セグラは、マルゴーの第2級。

テイスティングノート 2017年ヴィンテージは、フローラルで洗練されていて、石果とスパイシーな含みを持つ繊細な構成。甘いマルタオレンジを、熟したアプリコットの含みが支え、柔らかく滑らかな口当たりと、キャラメリゼしたアプリコットの酸味を持ち、生き生きとして熟成感が素晴らしい。背景にあるタバコのアロマは甘さと香ばしさがあり、粉末状や砂糖漬けにしたイチゴを感じる。ビスクケットのようなアロマとイチジクが混ざり合い、シナモンのニュアンスを持つ。テクスチャーは柔らかで、癖がなくのびやか。余韻が長く複雑、かつ繊細なアロマが残るバランスの取れた素晴らしいワイン。

葡萄品種 62% カベルネ・ソーヴィニヨン、36% メルロー、2% プティ・ヴェルド

畠 / 醸造方法

天候 穏やかな気候になるまで冬は寒く乾燥していた。春は穏やかで晴天に恵まれた。4月21日から27日に霜が降った。冷涼であったが夏はカラッとしていた。9月初旬の雨の後、美しい晩秋の季節が始まる。

収穫

カベルネ・ソーヴィニヨン：9月25日～29日

メルロー：9月12日～25日

プティ・ヴェルド：9月19日～22日

カベルネ・フラン：10月2日

収量：40hl / ha

熟成 18ヶ月間 (60%新樽)

pH 3.68