



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 カベルネ・フラン

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

スペシャルBOX入り

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート: <シャトー・ジスクール プライベート・ヴィンテージ 2014>は、濃いアロマと真の新鮮味を持つ、バランスが取れたすばらしいマルゴー。クリアで砕いたラズベリーを表し、赤いバラの花びらが続く。柔らかく、しなやかなタンニンの味わいは明らかな喜びを誘い、クリーミーなバックボーンが支え、ナーバスな余韻の後味を示す。

葡萄品種: 60% カベルネ・ソーヴィニヨン、30% メルロー、10% カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

栽培: 定期的な土耕し、手で間引きと葉を除去し、選果後手摘み収穫する。

ワインメイキング: 選ばれた区画、温度管理される中、ポンピングオーバーし18-24日間桶発酵を行う。

熟成: フレンチ・オーク桶で12ヵ月熟成、内20%は新桶、80%は1年から2年目の桶。