



## 仕様

地域： ボルドー / 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 プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 13.5%

## 説明

<1855年格付け第2級シャトー・ローザン=セグラのセカンドワイン>

**テイスティングノート** 甘いタバコ、杉、ドライチェリー、たばこの香り。中程度の重みを持ち、優雅なマルゴー、今後数年間飲み頃。古典的でとても魅力的。

**合う料理** 牛肉、鹿肉料理と好相性。

**葡萄品種** 60% カベルネ・ソーヴィニヨン、37% メルロー、1.5% プティ・ヴェルド、1.5% カベルネ・フラン

希望小売価格 ¥8,360 (税込)

## 畑 / 醸造方法

歴史的な畑の周辺、衛星地区。

**土壌** 細かい砂利と小石の土壌。それぞれの土壌の特徴を活かし、別々に醸造する。

**気候** 大西洋性気候

**熟成** 20% フレンチ・オークの新樽で、15ヶ月の熟成

## 受賞歴