



仕様

地域：フランス / プロヴァンス

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ロール

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：14℃

容量：750ml

説明

※2017年にジョージ・ルーカス氏がシャトー・マルギを取得・所有しています。

テイスティングノート 淡くクリスタルのような、明るい金色。ノーズは繊細なオークを示し、アカシア、サンザシ、ハチミツ、バニラのメレンゲを伴う。開いてくると熟した白い果実の含みが、ほのかな白い花と混ざり合う。フレッシュでしっかりとした骨格の味わいを持ち、ドライフルーツの甘みが、柑橘系の苦味とクリームと融合する。この素晴らしく美味しいワインはとても長い余韻と、香り高い味わいが持続する。

合う料理 うずらのロースト、桃のマルタン・セックのバニラアイスとアーモンド添えなどと好相性

葡萄品種 ロール

畑 / 醸造方法

ワインメイキング 南向きの丘陵地、ドメヌ北側の区画（標高300m）で栽培された白ブドウを使う。収穫は遅め、醸造は主にフレンチオークの新樽で行う。

土壌 粘土質石灰岩土壌

収穫 収量を抑え、高い品質、凝縮した葡萄を得るために樹は厳格に除芽され、間引きする。25kgの木箱を使い手摘み収穫後選果し、ワイナリーの台でも引き続き選果する。

醸造 低温の中最適な圧搾を行い、除梗し、やさしく破碎する。48時間寝かせてから、18℃で発酵。グラヴィティフローで果汁を移す。

熟成 澱といっしょに、攪拌しながら6-8週間発酵する。60%はフレンチオーク樽で5ヵ月熟成し、40%はステンレス・スチールタンクで熟成。