



仕様

地域：フランス / プロヴァンス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン シラー

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

※2017年にジョージ・ルーカス氏がシャトー・マルギを取得する。

テイastingノート 深い紫色がかかったルビー色。濃いノーズを示し、モレロチェリーにカカオとスパイスの香りが重なり合う。熟したアタックはフレッシュな組成とバランスが取れており、フルで無駄がなく、エレガントで果肉の核を感じる。心地よいタンニンに、チョコレートのような粒々が、繊細なオークと溶け込んでいる。ジューシーで力強く、ほのかなシナモンとリコリスを伴う。

合う料理 ウサギの"ア・ラ・ロワイヤル"、新鮮な黒トリュフ入りのスクランブルエッグ、グラン・クリュ・カカオのデザートなどと好相性

葡萄品種 シラー、カベルネソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

土壌 粘土質石灰岩土壌

標高 300-400m

醸造 28-30℃で、1日2回ポンピングオーバーしながら、3週間マセラシオンを行う。

熟成 新しいフレンチオーク樽で20ヵ月熟成