



## 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。

**テイスティングノート** 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