シャトー・ド・マルギ (2019)

9292657

シャトー・ド・マルギ

フランス

仕様

地域： フランス / プロヴァンス

原産地呼称： フランス / A.O.P.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン グルナッシュ シラー

テイスト： 辛口

容量：750ml

説明

プロヴァンスのヴァール地方の丘陵地帯に位置し、ブドウ畑と樹齢100年以上の木々や針葉樹が生い茂る壮大な森に囲まれたシャトー・マルギは、15ヘクタールのブドウ畑からなる隠れた宝石です。2017年にジョージ・ルーカス氏が購入し、費用を惜しまず、2018年にワイナリーを改装しました。3階建ての構造になっており、グラヴィティフローを採用し、ポンプを一切使わないようにしています。
ルーカス氏の監督のもと、プロヴァンスの真髄を活かした改修工事を継続し、卓越した場所として、優れたワインを生産することを目指しています。

テイスティングノート 深みのある紫色。ノーズは繊細で、凝縮した黒果実の含みを示し、地中海の下草や微かなリコリスのようなハーブの香りを伴う。リッチでまろやかな味わいと滑らかなタンニンを感じる。濃い黒果実の風味に、上質なハーブの香り、黒胡椒、リコリスを現す。微かなココアとビターチェリーの余韻を持つ、長い後味が続く。

合う料理 プロヴァンスのローズマリーとローストしたラム、グアナラ（ダークチョコレート）のスフレなどと好相性

葡萄品種 シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、グルナッシュ

畑 / 醸造方法

プロヴァンス・ヴェールの中心、オーヴァールにあるシャトー・マルギのドメーヌは、隠されていた宝石のようです。何千年もの間、3つの天然温泉が、人が耕してきた肥沃な土地を養ってきました。バスティードの前にあるオンディーヌの像は、太陽とミストラルの土地、プロヴァンスの純粋で貴重な水を象徴しています。粘土石灰質の土壌、多様な植物、そして標高（300m）が、丘陵地のブドウ畑は独特の環境を享受しています。
畑は、保護区である「ナチュラ2000」ゾーンに位置し、17ヘクタールの樹木、5ヘクタールのオリーブの木、65ヘクタールの森で構成されています。ブドウの収穫はすべて手作業で行われています。ワインは、コトー・ヴァロワ・アン・プロヴァンスとヴァン・ド・ペイ・デュ・ヴァール（IGP）で構成されており、エコサート（オーガニック認証）を取得しています。

土壌 粘土質石灰岩土壌
醸造 28-30℃に管理しながら、1日2回撹拌し、3週間マセラシオンを行う。
熟成 2/3の果汁は新しいフレンチオーク樽で18ヶ月、1/3はステンレス・スティールタンクで18ヶ月熟成

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp