



仕様

地域：フランス / ボルドー

原産地呼称：フランス / A.O.P.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：辛口

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

1782年に建てられた城館から誕生した、三部作のアンソロジー

※2023年秋カタログに掲載の本セット商品に記載されている情報が誤っておりました。正しくは下記になります。

ピエール・リュルトンが手掛けるワイン

シュヴァル・ブランやディケムなどを手掛ける醸造家が手掛けるワイナリーから生まれたエレガントなメルロー。

※本商品は専用箱に入った3本セットです。

テイスティングノート 凝縮した木とミントのブーケを示す。黒と赤いベリーを含む味わいに、幅広いタンニンと、スパイスを含む後味が続く。

合う料理 赤肉、グリル肉、ジビエ、チーズなどと好相性

葡萄品種 メルロー

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土石灰質土壌を持つシャトー・マルジョスの畑は、若樹と古樹が混ざり、中には100年以上の樹齢もある。メルロー、マルベック、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオンが占める。ブラン用の畑は12ha、樹齢は25年から75年。ソーヴィニオン・ブラン、ソーヴィニオン・グリ、セミヨン、ミュスカデルが占める。

気候 海洋性気候

地質 石灰岩と粘土質土壌

収穫 機械収穫

醸造 収穫後緻密で丁寧な醸造を行う。半分を新樽で、残りは古樽で熟成する。

熟成 今から10年以内が飲み頃