



仕様

地域：フランス / ボルドー / マルゴー

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- マルゴー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

容量：750ml

説明

<1855年格付け第2級シャトー・ローザン=セグラのセカンドワイン>

テイスティングノート ジューシーなベリー果実とチョコレートが特徴的。クリーミーで熟したタンニンが長い余韻とたっぷりの芳香を与える。風味豊かな、ミディアムボディの美味しい一本。すぐに愉しめる、またセラー熟成もお勧め。

合う料理 牛肉、鹿肉料理と好相性。

葡萄品種 50.5% カベルネ・ソーヴィニヨン、46% メルロー、3% プティ・ヴェルド、0.5% カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

歴史的な畑の周辺、衛星地区。

テロワール 細かい砂利と粘土質土壌

葡萄畑の位置 マルゴー

地質 細かい砂利と粘土質土壌

醸造 温度管理したステンレス桶に、区画ごとにグラヴィティフローで移し、醸造。

熟成 18ヵ月熟成、内20%新樽。