

MARGAUX

マルゴー



ワイン名：マルゴー

ヴィンテージ：2021

生産者名：デュロン家

原産国：フランス

地方・地区：ボルドー/AOC マルゴー

規格：750ml x 12本

セパージュ：カベルネ・ソーヴィニヨン 70%、メルロー20%、
プティ・ヴェルド 5%、マルベック 5%

土壌：砂利質、粘土石灰質、粘土性砂利質

醸造：手摘み収穫後 28～34 度の温度管理されたステンレスタンクでアルコール発酵、ルモンタージュと澱引きを毎日繰り返す。3～4 週間マセレーション後フレンチオーク新樽で 12 カ月熟成。

アルコール度数：12.5%

JAN コード：3 272810 098578

参考小売価格：オープン価格

【テイastingコメント】

カシス、サクランボ、プラム、バニラなど様々な香りが複雑に絡み合う。口に含むとふくよかかつ滑らかで、タンニンも十分感じられ、ストラクチャーはしっかりとしている。ブルーベリーやナツメグのニュアンスがアクセントになっている。

NOTES

1873 年よりボルドーのリーダー的存在としてワインづくりを継承し続けたデュロン家が贈る、伝統と信頼そして技術の賜物、最高品質の土壌から採れた豊かなぶどうの結実をお楽しみいただけるボルドー名醸地シリーズです。また醸造家にはミッシェル・ローラン氏をコンサルタントに持ち著名ネゴシアンとしてデュロン家が手掛ける自信作、銘醸地マルゴー村らしい優しく優美な味わいの特徴を表現しています。今抜栓しても、数年間寝かしてからでも楽しめます。