



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

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asting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、幅の広いタンニンと、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。プラン用の畑は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

受賞歴

' 18ラ・シャルミーユ
ジェームス・サックリング 92ポイント！

' 18カントン・デュ・ルー
ジェームス・サックリング 91ポイント！

' 18レ・トリュフィエ
ジェームス・サックリング 91ポイント！