

Margaux 2022

マルゴー 2022



品種: カベルネソーヴィニオン40% メルロー40%
カベルネフラン20%

タイプ: 赤

樹齢: 25年

アルコール度数: 13%

土壌: 砂利を含んだ砂質

栽培/認証: ビオディナミ

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 20mg/L 添加

発酵/熟成: 除梗した葡萄をセメントタンクにて17~18日間のマセラシオン。発酵後、木樽と砂岩アンフォラ半々にて18ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

シャトー・パルメの隣に位置する、平均樹齢25年の3区画の葡萄をブレンドしたワイン。

🍷 テイastingコメント 🍷

スマイレや牡丹の花のブーケのような、妖艶で力強く、洗練されたフローラルなアロマ。さらに、カシスやブラックベリー、細かく挽いた黒コショウなどの緻密なスパイス感、カカオや浅煎りのコーヒー豆など、とても複雑で濃密な香り。

シルキーなタンニンとカシスソースのような綺麗な酸と非常に長い余韻を持つ、素晴らしいワイン。