

ブランド名（和）
ブランド名（英）
商品名（和） シャトー・ラ・クロワ・マルゴート
商品名（英） Chateau la Croix Margautot
格付 A.O.C. オーメドック

定番				
	生産国		商品コード	612813
	生産地域	ボルドー	JANコード	3176481012621
	生産者名		アルコール度数	13 % vol
	生産者名（英）		適温	16 ~ 18
	生産年	2010年	栓の仕様	コルク
	色	赤	樽熟成	樽熟成（有）
	味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
	ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	2,200円
	容量	750ml		
	ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン55 % メルロー40 % カベルネ・フラン5 %		

ブラックベリーなどの凝縮した香りの中にスパイシーなニュアンス。豊かな果実味の中に、溶け込んだタンニンと穏やかな酸味のバランスが絶妙。

色・香・味わい

▶色合いについて
濃いルビー色。

▶香りについて
ブラックベリーやブラックチェリーなどの黒い果実の凝縮した香りに、黒コショウなどのスパイシーなニュアンス。樽熟成からくる心地よい木の香り。

▶味わいについて
豊かな果実味の中に、溶け込んだタンニンと穏やかな酸味のバランスが絶妙。グラスに注いだ瞬間に華やかに開く。

受賞歴

栽培方法・製法

▶栽培方法について
サンテステフとポイヤックの間に位置するシサックの4haの畑。砂利混じりの粘土質土壌。平均樹齢22年。収量は48hl/ha。

▶製法について
20 ~ 30 で3週間マセラシオン。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 32 × 34
ケース重量(kg)	15	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7 × 7
単品重量(kg)	1.2		

このワインに合う料理は？

ハッシュドビーフ、牛肉の赤ワイン煮、鶏肉のクリーム煮