



파비용 루즈 뒤 샤또 마고 Pavillon Rouge Du Chateau Margaux 2009

WINERY

와이너리

샤또 마고는 프랑스의 샤또 중에서도 가장 상징적인 건물로 손꼽힌다. 19세기 초 건축가 Louis Combes에 의해 지어진 마고는 메독에서 가장 오래된 샤또 중 하나이며, 1855년 나폴레옹 3세에 의해 보르도 특 1등급으로 선정된 와이너리 중 하나였다. 샤또 마고는 연간 총 15만병 정도 생산되며, 세컨 와인인 파빌리옹 루즈는 20만병, 드라이 화이트 와인 파빌리옹 블랑은 3만병 정도 만든다. 마고 포도밭의 토양은 지롱드 강변에 있어서 자갈이 많고, 흙은 푸석푸석 마른 편이라, 나무들은 수분을 찾아 땅속 깊이 뿌리를 내리기에 와인은 상당히 부드럽고 여성적이며, 향은 복합미가 풍부하고 정교하며 종종 벨벳으로 묘사될만큼 섬세한 뉘앙스를 풍긴다.

WINE INFO

와인 정보



  Margaux, France
프랑스, 마고



Alcohol 알코올 13.5 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 **Red** 

Awards 수상내역 

까베르네 소비뇽.....75%
멜롯.....20%
쁘띠 베르도.....3%
까베르네 프랑.....2%

-Robert Parker Points 93P
-Wine Spectator Points 91P

Winemaking 와인메이킹

- Premier Grand Cru Classe 와인의 세컨드 레드 와인.
- 평균수령 35년 이상의 포도만 수확.
- 새 프렌치 오크에서 18~24개월 동안 숙성.

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감 Dry 1 2 3 4 **5** Sweet

질은 가넷 컬러

Light 1 2 3 4 **5** Full

Nose 향

블랙베리, 블랙커런트, 삼나무, 바이올렛과 같은 아로마가 느껴진다.

Palate 맛

잘 익은 검붉은 과일맛과 함께 부드럽고 균형 잡힌 밸런스, 탄탄한 구조감과 긴 여운이 느껴진다.

Serving Tip 와인 팁

상온에서 음용

샤퀴테리, 빠떼, 드라이에이징 비프