



샤또 마호잘리아 Chateau Marojallia 2016

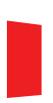
WINERY

와이너리

Chateau Marojallia는 1998년 Philippe Porcheron이 로저 렉스로부터 포도밭을 구입한 새로운 사유지이다. 샤또 마호잘리아는 보르도 역사에 빼놓을수 없는 샤또이다. 마호잘리아는 보르도 좌안에서 드물게 소량 생산하는 와이너리 중 하나이며, 마호잘리아는 메독에서 처음부터 부티크 와인 생산을 시작한 샤또 중 하나이다. 1999년 첫번째 빈티지 출시와인은 로버트 파커로부터 제2의 샤또 마고라고 평가를 주며 마고의 고급와인 리스트에 포함 하기도 하였다.

WINE INFO

와인 정보

  Margaux, France
프랑스, 마고



Alcohol 알코올 13 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Red 

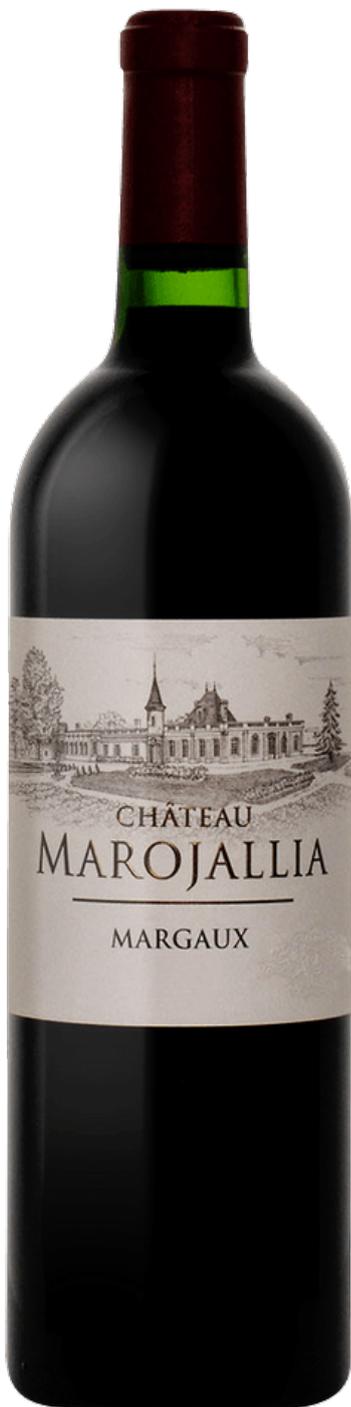
Awards 수상내역 

까베르네 소비농70%
멜롯.....30%

-Wine Spectator 92P
-Robert Parker 91P

Winemaking 와인메이킹

- 포도는 반드시 손 수확을 통해 손상 없는 포도를 얻는다
- 온도조절이 가능한 스테인리스 탱크에서 발효
- 100% 프렌치 새 오크배럴에서 18~24개월 동안 숙성



TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감 _____

루비 퍼플 컬러

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향 _____

블랙베리, 블랙체리, 바이올렛, 라벤더, 라일락 같은 섬세한 꽃향이 느껴짐.

Palate 맛 _____

농축된 블랙베리 자두 풍미, 기분 좋은 산도와 실크처럼 부드러운 구조감과 긴 여운이 느껴짐.

Serving Tip 와인 팁 _____

14~16도에서 음용

로스트 비프, 토마토 소스를 곁들인 양고기 스투, 모듬 치즈류