



# 샤또 마고 Chateau Margaux 2006

## WINERY

## 와이너리

Chateau Margaux는 보르도의 명 와인들 가운데서 유일하게 지역명을 와인의 이름으로 사용하고 있다. Chateau Margaux의 역사는 12세기로 거슬러 올라간다. 1522~1582년에 Pierre de Lestonnac이 땅을 경작해 곡물과 포도를 재배한 기록이 있다. 1705년 런던가제트가 주최한 첫번째 보르도 그랑 크뤼 와인 경매에서 1771년산 샤또 마고기 알려졌다. 또한, 미국의 3대 대통령 토마스 제퍼슨이 샤또 마고를 마시고 보르도에서는 이보다 더 좋은 와인이 없다고 평가할 정도로 유명세를 탔다. 샤또 마고는 한마디로 프랑스의 국보, 프랑스 와인의 자존심이다.

## WINE INFO

## 와인 정보



Margaux, France  
프랑스, 마고



Alcohol 알코올 13 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

까베르네 소비뇽 .....90%  
멜롯.....4%  
쁘띠 베르도.....4%  
까베르네 프랑.....2%

-Wine Enthusiast Points 95P  
-Robert Parker Points 94P  
-Wine Spectator Points 92P

## Winemaking 와인메이킹

- 보르도 그랑 크뤼 클라세 1 등급 와인.
- 평균수령 20년 정도 포도나무에서 재배
- 15개월 동안 10%는 사용한 프렌치 오크, 90% 새 프렌치 오크에서 숙성

## TASTING NOTE

## 시음 노트

Sight 색감 \_\_\_\_\_

진한 루비 컬러

Dry  1 2 3 4 5 Sweet

Light  1 2 3 4 5 Full

Nose 향 \_\_\_\_\_

복합적인 향이 어우러지며 산딸기, 레드 커런트, 담배잎, 장미 같은 향이 오랫동안 지속됨.

Palate 맛 \_\_\_\_\_

섬세한 꽃, 과실향의 아로마가 느껴지며 입 안에서는 부드러운 질감에 짝 조이는 듯한 여운을 주면서 우아한 매력이 느껴짐.

Serving Tip 와인 팁 \_\_\_\_\_

상온에서 음용

로스트 비프, 토마토 소스를 곁들인 양고기 스투, 모듬 치즈류