



‘보르도 그랑크뤼 1등급의 위엄’

## 샤또 마고

Chateau Margaux

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 94% 까베르네 프랑 5%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎌 1등급	시음 적정 온도	15-18℃

**테이스팅 노트** 풀바디 와인이며 잘 익은 과일의 무게감이 놀랄 정도로. 믿기 힘들 정도로 균형이 잡혀있으며 질감이 매우 섬세하다. 2년간 프랑스산 새 오크통에서 숙성이 되었다고 하나 과일향은 여전히 강렬하다.



### 제품설명



12세기 부터 ‘모뜨 드 마고(Mothe de Margaux)’라는 이름으로 존재 했던 샤또 마고는 레스또낙(Lestonnac) 가문이 인수하면서 드디어 포도 재배지가 나타나기 시작한다. 1752년 부터 1582년까지 레스또낙 가문을 이끌었던 뵘에르 드 레스또낙 (Pierre de Lestonnac) 이 처음 형성한 재배지는 17세기 말 샤또 마고의 사유지의 전체 면적 인 265 헥타의 1/3에 이르게 되며, 이 면적은 오늘날까지 거의 동일하게 유지되고 있다.

### 와이너리



프랑스의 와인 등급은 1855년 파리 세계만국박람회를 기점으로 분류돼 150여년이 지난 지금에도 변함없이 지켜져 오고 있는 그랑크뤼 와인

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.