

CHÂTEAU MALBEC

BORDEAUX




MILLÉSIME 2016



CELLARING AND SERVING

-  17 ° C
-  4 - 5 年
-  14 % vol
-  1 時間前に抜栓

TASTING NOTES

-  美しい赤紫色です。
-  香りは強く、赤果実の香りとスパイスのニュアンスがあります。
-  滑らかな味わいです。黒果実と赤果実の非常にフレッシュな味わいが口いっぱいに広がります。

FOOD/WINE PAIRINGS

ハムやパテ、鶏肉料理、イタリア風牛のタルタル、グリル料理、マグレド・カナルの胡椒ソース、熟成チーズ

VINTAGE FOCUS 2016

2016ヴィンテージは遅咲きの非常に期待が持てるヴィンテージです。

・穏やかな冬でしたが、雨が多く降りました。そのような天候が6か月続いたため、ブドウ栽培農家の心配は尽きませんでした。

・春は涼しく、湿気もありました。べと病の発生が危惧されました。5月中旬に早い発芽が始まり、続いて早い開花になりました。花の量も十分でした。

・夏は非常に乾燥していました。6月から3か月ほど雨が降らず菌類による植物病の危険は無かったものの、ブドウの木の成長は遅れました。水分ストレスが多い中、石灰質土壌に蓄積された水分が木を潤しました。7月20日頃にブドウの房が出来上がりました。

・収穫前の数か月、比較的日中は暖かく夜は涼しいといった気候に助けられ、ブドウが完熟することができました。雨も少し降ったことで果実の糖度と酸度のバランスが良くなりました。収穫期間は長く、そして時期も遅かったです(10月の下旬頃)。しかし問題もなく滞りなく行われました。

VINEYARD MANAGEMENT

発芽は早めでした。成長も早く、理想的な結実でした。6月上旬に葉の摘み取りを一面行いました。実はしっかりと完熟しました。

VINIFICATION

収穫時の温度は低く、徐々に温度を上げ、最終的に発酵の終盤に28°Cになるように温度管理をしました。そうすることで、アントシアンを十分抽出することができます。伝統的手法で醸造を行いました。フレンチオーク樽を20%、残りはステンレスタンクを使用しています。12か月の熟成をステンレスタンクとフレンチオーク樽で行いました。

HARVEST DATES

カベルネ・フラン : 9月14日
カベルネ・ソーヴィニヨン : 9月17日
マルベック : 10月6日
メルロー : 9月27日

BLEND

75% メルロー
15% カベルネ・ソーヴィニヨン
5% カベルネ・フラン
5% マルベック

SOILS

粘土石灰質土壌、地表はピレネー山脈砂礫

OUR EXPERTS SAY

「量・質共に特別なヴィンテージになりました。シャトー・マルベックは色が深く、香も豊か、味わいは心地よい酸味によるバランスの良さを感じます。上品なタンニンもあり、余韻も長いです」

CERTIFICATION

テラヴィティス認証



醸造責任者
アンヌフロール・ロリエ