玛歌技术规范

一、地理标志名称

中文名称：玛歌

原文名称：Margaux

二、产品类别

葡萄酒

三、申请人

申请人名称：玛歌葡萄酒联合会

地址：7 place La Trémoille, 33460 MARGAUX, France

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1973年9月18日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

（一）产品种类

平静型红葡萄酒。

（二）葡萄品种

品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐和小味而多。

（三）感官

深红的色泽，绝佳的陈年能力，精致的酒体以及浓郁的果香。

赤霞珠是梅多克的主要葡萄品种，占“玛歌”（Margaux）

产区葡萄园种植面积的60%。它为葡萄酒带来结构、香气以及陈年潜力。美乐是赤霞珠不可或缺的伙伴，在调配中极少超过30%。它带来圆润醇厚的酒体以及复杂的香气。品丽珠所占比例更小，带来优雅精致的口感以及香料的芬芳。小味而多酿造的葡萄酒色泽、果香和单宁都很强烈。

（四）理化指标

若美乐果汁含糖量低于189克／升，其他葡萄品种果汁含糖量低于180克／升，则不可视为成熟度良好。葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为11%。

销售的各批次葡萄酒中，苹果酸含量不得高于0.30克／升，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于2克／升。在采收次年7月31日之前，销售的各批次葡萄酒中，挥发酸含量不得高于0.79克／升（以乙酸表示）；在该日期之后，所含挥发酸不得高于0.98克／升（以乙酸表示）。

允许通过部分浓缩葡萄酒的方式来提升糖分浓度，但因此提升糖分浓度的那部分葡萄汁体积变化不得超过15%；在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过13.5%。

六、地理区域的简要界定（参见欧盟文件）

葡萄的收获、酿造、和陈化均在吉伦特省（Gironde）以下城市的区域范围内进行：Arsac，Cantenac，Labarde，Margaux和Soussans。