メナージュ・ア・トロワ デカデンス (2018)

9273400

メナージュ・ア・トロワ

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

1996年にセントヘレナで2人の精神科医が3つの赤品種をブレンドしたのが始まり。愛好家たちに広まり、白とロゼのブレンドも開始。2004年にトリンケロ・ファミリーの傘下となって成長。本品は濃いルビー色。たっぷりとしたベリー類とダークチョコレートのアロマ、程よいタンニンのストラクチャーとブラックチェリー、カシス、ブラックベリーの風味がバニラスパイスと混ざり合う。長い余韻。

テイスティングノート 濃いルビー色。たっぷりとしたベリー類とダークチョコレートのアロマを示す。程よいタンニンのストラクチャーを持ち、ブラックチェリー、カシス、ブラックベリーの風味がバニラスパイスと混ざり合い、長い余韻の後味が続く。
合う料理 ビーフやポーク料理、パスタ、ピザ、熟成チーズなどと好相性
葡萄品種 98% カベルネ・ソーヴィニヨン、2% メルロー
認証 カリフォルニア・グリーン・メダル、ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サスティナブル・ワイナリー

畑 / 醸造方法

テロワール 沿岸
葡萄畑の位置 ローダイ・デルタ、モントレー、ノース・コースト
気候 地中海性気候
地質 砂質ロームと粘土質土壌が混ざり合う
収穫 機械
醸造 破砕後、ステンレスタンクで発酵。澱引きし、マロラクティック発酵する。
熟成 フレンチとアメリカンオークのオークスティーブといっしょにステンレスタンクで9ヵ月熟成

酸度 5.80g/L
PH 3.56
残糖度 4.40g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp