



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ヴィオニエ ヴェルデホ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：10°Cから12°C

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

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さらに成長。本品は鮮やかな黄金色、ノーズはリッチで複雑、クレームブリュレ、パイナップル、花のアロマを示し、トロピカルフルーツの風味がバニラや甘いスパイスと溶け込み、クリーミーなテクスチャーの後味が長く続きます。

**メナージュ・ア・トロワの姿勢** メナージュ・ア・トロワでは、豊かすぎるということはない信じ、ワインへも同様の想いを持っています。このシャルドネは、カリフォルニアに新たなゴールドラッシュをもたらすような、魅惑的で贅沢な最高の出来栄えを示す。シャルドネの新しい基準となるようなゴールド・スタンダードのワインです-「メナージュ・ア・トロワ・ゴールド」。

**テイスティングノート** 輝きのある黄金色。ノーズはリッチで複雑。クレームブリュレ、パイナップル、花の含みのアロマと、トロピカルフルーツの風味が、バニラや甘いスパイスと融合する。長い余韻の、バターのようなクリーミーなテクスチャーの後味。

**合う料理** シーフード、魚や鶏肉の料理、サラダ、さまざまなチーズと好相性。

**葡萄品種** 94% シャルドネ、4% ヴィオニエ、2% ヴェルデホ

## 畠 / 醸造方法

**気候** 地中海市江気候

**土壌** 砂質ロームと粘土質土壌

**収穫** 機械

**醸造** 圧搾後、ステンレス・スティールタンクで低温アルコール発酵、濾過、マロラクティック発酵を行う。

**熟成** ステンレス・スティール、フレンチとアメリカン・オーク樽で醸造

**酸度** 5.6 g/l

**PH** 3.50

**残糖度** 6.70g/l

## 受賞歴

サクラアワード2022 ゴールド！