メナージュ・ア・トロワ シルク (2022)

9328451

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： ピノ・ノワール プティ・シラー マルベック

テイスト： 中辛口

アルコール度数： 13.7%

サーブ温度： 14℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかなレッドルビー色。乾燥したスミレとベリー類の魅惑的な芳香を示し、チェリーやラズベリーの風味を持ち、微かなバラの花びらとトーストのスパイスを感じる。絹のように滑らかな後味が、とても長く続く。
合う料理 すべての食事によく合う万能なワイン。特に牛肉、豚肉、鶏肉、パスタ、チーズなどと好相性。
葡萄品種 76% ピノ・ノワール、10% マルベック、10% プティ・シラー、4% 他
サスティナブル認証 カリフォルニア・グリーン・メダル-サステナブル・ワイングローイング・ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サステナブル・ワイナリー認証

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール 沿岸
葡萄畑の位置 セントラル・コーストとローダイ・デルタ地域
気候 地中海性気候
地質 砂質ロームと粘土質土壌が混ざる
収穫 機械
醸造 除梗後、30℃で7日間果皮といっしょに発酵。抽出し、圧搾、タンクでマロラクティック発酵を行う。ブレンドし、ステンレス・スティールタンクで9ヵ月熟成
熟成 フレンチとアメリカンオークスティーブといっしょに、9ヵ月熟成

酸度 6.00g/L
PH 3.53
残糖度 10.90g/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