メナージュ・ア・トロワ ゴールド (2023)

9336504

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：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ ヴィオニエ

テイスト： オフドライ

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 10℃から12℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 鮮やかな黄金色。深く多層で芳醇なアロマがグラスから立ち上り、クレームブリュレ、ハチミツ漬けパイナップル、エキゾチックな花の含みが加わる。口に含むと、たっぷりの熟したトロピカルフルーツの風味が、贅沢なフレンチバニラとほのかな甘いスパイスと調和し、滑らかでバターのような余韻へと続く。美しく調和した味わいと、贅沢でシームレスでクリーミーなテクスチャーが溢れる、風味豊かな一本。
合う料理 シーフード、魚、家きん、サラダ、チーズなどと好相性
葡萄品種 100% シャルドネ
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

畑 / 醸造方法

テロワール 沿岸性
葡萄畑の位置 ローダイ・デルタ、セントラル・コースト、ソノマ・コースト
気候 地中海性
地質 砂質ロームと粘土質土壌が混ざる
収穫 機械
醸造 圧搾後、低温のステンレスタンクで発酵し、澱引きする。マロラクティック発酵する。
熟成 ステンレスタンクで9ヵ月熟成

酸度 5.20g/L
PH 3.62
残糖度 6.40g/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