メナージュ・ア・トロワ シルク (2023)

9349002

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： オフドライ

アルコール度数： 13.6%

サーブ温度： 14℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかで綺麗なルビー色がグラスの中で輝く。乾燥スミレやベリーの魅惑的な風味が広がり、チェリーとラズベリーが加わる。ほのかなバラの花びらやトーストのスパイシーなニュアンスを伴い、滑らかで長いフィニッシュが続く。
合う料理 ビーフ/ポーク/家禽料理、パスタ、チーズなどと好相性
葡萄品種 ピノ・ノワール 82%、マルベック 7%、プティ・シラー 7%、その他 4%
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

葡萄畑の位置 セントラル・コースト、ローダイ地域
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日間ステンレスタンクで発酵
熟成 9ヵ月熟成

酸度 5.60g/L
PH 3.59
残糖度 11.00g/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