メナージュ・ア・トロワ レッド (2023)

9355348

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 ジンファンデル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.6%

サーブ温度： 13℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート フレッシュさが際立ち、熟して滑らかな果実ジャムのような味わいが感じられる、美味しいカリフォルニアワイン。
合う料理 シルキーでソフトな味わいは、グリルしたチキンのような肉料理などと好相性。
葡萄品種 ジンファンデル 51%、メルロー 31%、カベルネ・ソーヴィニヨン 17%
サスティナブル認証 カリフォルニア・グリーン・メダル-サスティナブル・ワイングロウイング・ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サスティナブル・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 沿岸性
葡萄畑の位置 ローダイ・デルタとセントラル・コースト地域
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 除梗後果皮といっしょに30℃、7日間発酵。澱引きと圧搾し、タンクで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で16ヵ月熟成

酸度 6.20g/L
PH 3.60
残糖度 11.30g/L

受賞歴

サクラアワード2026　ゴールド&鉄板焼きに合うワイン賞！

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