メナージュ・ア・トロワ ミッドナイト (2024)

9360231

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 プティ・ヴェルド プティ・シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.6%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

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成長。本品は華やかなガーネット色、官能的なブラックベリーとふくよかなスパイスの効いたプラムとカシスのフレーバーに、モカとエキゾチックなスパイスのニュアンス。シルキーで滑らか、長く力強いフィニッシュ。

テイスティングノート ブラックベリーとスパイスを含むたっぷりとしたプラムの風味に魅了され、ほのかなモカやエキゾチックスパイスも感じられる。シルクのように滑らかで、長く力強いフィニッシュが続く。
合う料理 牛肉や豚肉などのボリュームのある料理、パスタ、ピザ、熟成チーズなどと好相性
葡萄品種 メルロー 48%、カベルネ・ソーヴィニヨン 36%、プティ・シラー 15%、プティ・ヴェルド 1%
サステナブル認証 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認証、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 沿岸性気候
葡萄畑の位置 ローダイ・デルタ、セントラル・コースト
気候 地中海性気候
地質 砂質ロームと粘土質が混ざる土壌
収穫 機械
醸造 破砕し、ステンレスタンクでアルコール発酵する。澱引き後、マロラクティック発酵が続く。
熟成 フレンチとアメリカンオーク樽で熟成

酸度 5.70g/L
PH 3.56
残糖度 6.80g/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