



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 ヴェルデホ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：10℃から12℃

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さらに成長。本品は鮮やかな黄金色、ノーズはリッチで複雑、クレームブリュレ、パイナップル、花のアロマを示し、トロピカルフルーツの風味がバニラや甘いスパイスと溶け込み、クリーミーなテクスチャーの後味が長く続きます。

メナージュ・ア・トロワの姿勢 メナージュ・ア・トロワでは、豊かすぎるということはないと信じ、ワインへも同様の想いを抱いています。このシャルドネは、カリフォルニアに新たなゴールドラッシュをもたらすような、魅惑的で贅沢な最高の出来栄を示す。シャルドネの新しい基準となるようなゴールド・スタンダードのワインです-「メナージュ・ア・トロワ・ゴールド」。

テイastingノート 輝きのある黄金色。ノーズはリッチで複雑。クレームブリュレ、パイナップル、花の含みのアロマと、トロピカルフルーツの風味が、バニラや甘いスパイスと融合する。長い余韻の、バターのようなクリーミーなテクスチャーの後味。

合う料理 シーフード、魚や鶏肉の料理、サラダ、さまざまなチーズと好相性。

葡萄品種 94% シャルドネ、4% ヴィオニエ、2% ヴェルデホ

畑 / 醸造方法

気候 地中海市江気候

土壌 砂質ロームと粘土質土壌

収穫 機械

醸造 压榨後、ステンレス・スティールタンクで低温アルコール発酵、澱引き、マロラクティック発酵を行う。

熟成 ステンレス・スティール、フレンチとアメリカン・オーク樽で醸造

酸度 5.6 g/l

PH 3.50

残糖度 6.70g/l

受賞歴

サクラアワード2022 ゴールド！