メナージュ・ア・トロワ ホワイト (2021)

9312745

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 シュナン・ブラン モスカート・アレクサンドリア

テイスト： フルーティー

アルコール度数： 13.3%

サーブ温度： 10℃

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。本品は鮮やかなアロマと、柑橘類とトロピカルフルーツの風味。すっきりとした酸味と素晴らしく爽やかな後味。
シャルドネ、モスカート・アレキサンドリア、シュナン・ブランをブレンドしている。それぞれの品種を個別に収穫し、優しく破砕して低温発酵させることで、フレッシュさと個性を保ち、ジューシーな果実のアロマを保持する。シャルドネはリッチでしっかりとした味わいを持たせ、モスカートは野性的でエキゾチック、シュナン・ブランは柔らかく、全体を支えている。３つをブレンドすることで、完璧なワインを造る。

テイスティングノート 爽やかでフルーティ、親しみやすい味わいを示し、飲みやすい。柑橘類とトロピカルフルーツの風味が調和し、すっきりした酸味を伴う。
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 44% シャルドネ、34% モスカート・アレキサンドリア、21% シュナン・ブラン、1% その他
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、在庫があれば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
葡萄畑の位置 ローダイ・デルタ地域
気候 地中海性気候
地質 沖積土、砂質ローム、粘土質から成る土壌
収穫 機械収穫
醸造 圧搾後、ステンレスタンクで発酵し、澱引きする。自然な酸味とすっきりしたテクスチャーを保持するために、マロラクティック発酵は行わない。
熟成 ステンレスタンクで9ヵ月熟成

酸度 6.30g/L
PH 3.31
残糖度 11.60g/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