メナージュ・ア・トロワ シャルドネ (2021)

9314212

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.6%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート モントレーの爽やかなレモンやライムのアロマ、サンタ・バーバラの生き生きとしたトロピカルフルーツの風味、ソノマの美しいストラクチャーなど、それぞれのアペラシオンのブレンドから造る。フルボディ、各ブドウ品種の果実味が特徴的。
合う料理 魚介類、家きん、サラダ、様々なチーズなどと好相性
葡萄品種 100% シャルドネ
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

畑 / 醸造方法

テロワール 沿岸
葡萄畑の位置 サンタ・バーバラ、モントレー、ソノマ郡
気候 地中海性気候
地質 砂質ロームと粘土質の土壌が組み合わさる
収穫 機械
醸造 圧搾し、低温のステンレスタンクでアルコール発酵し、澱引き後マロラクティック発酵する。
熟成 ステンレスタンクで9ヵ月熟成

酸度 5.00g/L
PH 3.59
残糖度 6.50g/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