



## 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(%)：13.5%

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** ガーネット色。ブラックベリーとプラムの風味、ほのかなモカとエキゾチックスパイスを伴う。滑らかで柔らかく、長く力強い後味が続く。

**合う料理** 非常に汎用性の高いワイン。牛肉、豚肉、ボリュームのある料理、パスタ、ピザ、熟成したチーズなどと好相性。

**葡萄品種** 46% メルロー、40% カベルネ・ソーヴィニヨン、11% プティ・シラー、3% プティ・ヴェルド

## 畑 / 醸造方法

### 畑とワインメイキング

僕らのワインメーカーは、ダークを決して恐れない。この特別なワインに対して、本当に全くためらいのない、今までで一番深く、濃く、大胆なブレンドを造りたかった。

本物のメナージュ・ア・トロワのスタイル、“もっと、もっと”を信条に3種じゃなく4種のブレンドを造った！メルローは贅沢なヴェルヴェットのように滑らかなテクスチャーを、カベルネ・ソーヴィニオンは優美さと力強さを、プティ・シラーはインクのような力強い色味を、プティ・ヴェルドは深みのあるスマイレ色と濃縮した果実味をワインに与えた。

フレンチとアメリカンオーク樽で熟成させ、風味をまろやかにした。結果は、かき消すことの出来ないほど印象深いワインに仕上がった。神秘的で、ダーク、柔らかく、官能的—それは、まるでミッドナイト（真夜中）そのもの。