夏カタログ120 フランス 白シャンパーニュ 1本

8201204

シャンパーニュ・テタンジェ

フランス



仕様

地域： フランス / シャンパーニュ

原産地呼称： フランス / A.O.C.

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 11℃

容量：750ml

説明

【商品情報】
・こちらの商品をお買い上げの場合、別途送料は発生致しません。
・クール便配送のため、宅配ボックスはご利用いただけません。
・専用箱に梱包されております。別途ギフトボックスはご注文されませんよう、お願いいたします。

テタンジェ コント・ドゥ・シャンパーニュ ブラン・ドゥ・ブラン (2012)

テイスティングノート 2012年ヴィンテージを開けた瞬間、それ自体が特別な機会であり、期待に応えてくれるような一本。透明感があり、黄金色の輝きが美しい、麦わら色。上質で繊細、滑らかな泡が立ち上る。ノーズは成熟した官能的な世界へと誘う。砂糖漬けの柑橘類、洋ナシ、アプリコットの芳香を放ち、レモン・メレンゲ、ヌガー、アーモンドなどの菓子やブリオッシュを含む。見事なミネラルのパワーを持ち、濃密でリッチさにヨード香を伴う。フルボディの味わいは、石灰質の骨格の上に築かれ、力強い風味と艶やかな要素が組み合わさり、繊細で緻密な酸味によって強調されている。魅惑的な魅力の濃厚なアロマを持ち、熟した柑橘系果実の爽やかな風味と長く続く塩味のフィニッシュへと続く。自然な力強さを持つ2012年ヴィンテージは、その活力と果実の卓越したピュアさにおいて比類ない。時間を経て、更にエネルギーとフィネスの両方は展開する。パワフルで、このようなキュヴェに期待される熟成のポテンシャルをすべて備えている。繊細な骨格に支えられ、石灰質土壌の光を浴びて生まれたこのエネルギッシュな逸品は、稀に見る力強さを表現している。最初の一口から、その驚くべき若々しさと透明で張りのあるテクスチャーに驚かされる。
合う料理 特別なお祝いに最適、またシーフード、甲殻類、魚の前菜などと好相性
葡萄品種 シャルドネ

畑 / 醸造方法

コート・デ・ブランにある「グラン・クリュ」に格付けされた5つの村のシャルドネのみで造られている： アヴィーズ、シュイイ、クラマン、メニル・シュル・オジェ、オジェ。このユニークなテロワールは、わずか20kmの帯状のテロワールから成る。表面には千年前の石灰質が見え、水と肥沃な土地のオアシスを作り出している。白葡萄はこのような土壌で見事に花開き、ミネラル感、力強さ、洗練されたアロマを引き出す。コント・ド・シャンパーニュを造るには、洗練さを絶対的に保証する「キュヴェ」のみが使用される。キュヴェを構成するワインのうち、5%は新樽で4ヵ月間熟成し、その3分の1は毎年入れ替えており、最終ブレンドにはトースト香が加わる。セラーでゆっくりと熟成する10年間、時が魔法をかけ、ヴィンテージは並外れたエネルギーと熟成のポテンシャルを持つ。

12012年は素晴らしいヴィンテージとなった。葡萄樹にとっては特に困難なコンディションであり、気候変動により悩まされた。2月の穏やかな天候の後、3月と5月に霜が降り、4月から7月にかけては複数の地域で雹が降った。その後強い日照りが続いたが、過度の暑さは無く、低収量と相まって稀に見るレベルの成熟を遂げた。調和とバランスの取れたコント・ド・シャンパーニュを生んだ。

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