



## 仕様

地域：フランス / シャンパニユ

原産地呼称：フランス / A.O.C.

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール シャルドネ

ティスト：辛口

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** エレガントに輝く、美しいサーモンピンク色。繊細で生き生きとした泡が立ち上り、精度は高く芳醇な余韻へと導かれる。グラスに注ぐと、アロマが五感を刺激し、長く心地よい旅へと私たちを誘う。口に含むと、傑出したシャンパニユに満たされる。繊細で柔らかく生き生きとしており、野イチゴやフレッシュなレッドカラントが展開する。上質な泡が力強くバランスの取れたアロマに、繊細で調和のとれたタッチを加える。美味しい苦みとほのかな酸味のフレッシュさが、さらなる高みへと昇華させてくれる。本来のポテンシャルと複雑さを十分に発揮するには、時間が必要とする一本。

「厳選された葡萄から造る、最も官能的なブレンド。まるで優しく撫でられているような心地よさを感じる」 by テタンジェ・アンバサダー、ヴィトリー・テタンジェ

**合う料理** 白身の肉料理、ロブスターと。コント・シャウルス チーズやスッキリした甘みの焼き梨、またはブルーベリータルトなどとも好相性

**葡萄品種** ピノ・ノワール 60%、シャルドネ 40%

## 畠 / 酿造方法

2012年は、様々な気象条件に翻弄されたヴィンテージ。年初の気候は葡萄樹の健康を脅かしたが、7月下旬から明るい日差しに恵まれ、また収量を抑えたお陰で葡萄は稀に見るほど美しく成熟した。シャルドネは、複雑でエレガント、そして洗練された味わいを表し、ピノ・ノワールは、フルボディで力強く、赤果実のアロマを美しく表情豊かに表現。グラン・クリュのピノ・ノワールとシャルドネの、比類なき融合を鮮やかに体現し、卓越したハーモニーとバランスが特徴的。コント・ド・シャンパニユ・ロゼの力強さと高い精度を備えているだけでなく、2012ヴィンテージはたっぷりとした芳醇なアロマが感じられる。

傑出したミレジムは見事に熟したシャルドネを反映し、コント・ド・シャンパニユスタイル特有の石灰質のミネラルを持ち、驚くほど洗練された芳香と独特の力強い個性を表現することに成功。最高の味わいに達するまで時間は必要だが、このワインが真に開花するのに必要なゆっくりとした熟成の恩恵は必ず感じられる逸品。

2012ヴィンテージをご紹介できるのは奇跡的。この機会に是非お試しください。

畠：ブジー/モンターニュ・ド・ランス/コート・デ・プラン

セラー熟成：12年間

ドサージュ：9 g/L

収穫：2012年

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 2024年世界トップ100ワイン選出&99ポイント！