



## 仕様

地域：フランス / シャンパニュ

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°C

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。
- ・専用箱のため、熨斗対応は致しかねます。

テタンジェ コント・ドゥ・シャンパニュ ブラン・ドゥ・ブラン (2013)

最高級のキュヴェから生み出される、洗練されたコント・ド・シャンパニュ。オーク樽で4ヵ月熟成し、樽香はブレンドの特徴を引き立てる。

10年間のセラー熟成により、魔法がかけられた逸品。並外れたエネルギーと高いポテンシャルを秘めたヴィンテージ。残りの物語は開けてからのお愉しみ

**テイスティングノート** ボトルを開けた瞬間、他に類を見ない感覚を覚え、美しく美味しい喜びを感じる。クリアで綺麗に輝くゴールドがかった麦わら色に、滑らかで繊細な泡が立ち上り、生き生きとしている。口に含むと、瞬く間に上質な泡に包みこまれ、爽快な感覚が広がる。引き締まったフィニッシュが続き、ジンジャーとリコリスの余韻が残る。大胆で、驚くほどピュアなアロマが力強さを引き出し、卓越したテロワールの塩味とミネラルを緻密に表現している。

**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 100%

## 畠 / 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・オジエ、オジエ。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

**グラン・クリュ区画** アヴィーズ、クラマン、シュイイ、オジエ、ル・メニル・シュル・オジエ  
**醸造** 6% - 8%のワインは樽で4-6ヵ月熟成している  
**熟成のポテンシャル** 10年以上

## 受賞歴

ワイン・エンスージアスト 98ポイント！

ワイン・アドヴォケイト 96ポイント！

デキャンター 96ポイント！