



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・シャンパーニュ 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・シャンパーニュ。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楽しみ

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、驚くほどビ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%

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

グラン・クリュ区画 アヴィーズ、クラマン、シュイイ、オジェ、ル・メニル・シュル・オジェ

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・アドヴォケート 96ポイント！

デキャンター 96ポイント！