テタンジェ コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン (2014)

シャンパーニュ・テタンジェ

フランス

9354994



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.- シャンパーニュ

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

メゾンの真髄を語る、最高級キュヴェが生むブラン・ド・ブラン

専用箱入り
※専用箱に封入されているため、別途箱などにお入れすることはできません。
熨斗をご希望の場合、箱に直接巻くことは可能ですが専用箱にセロハンテープで固定されますので、ご了承ください。
熨斗をご希望の場合はコメント欄へ、結び(蝶結びor結び切り)・上部表書き記載文言・下部お名入れの有無(入れる場合は記載名)をご指定ください。

テイスティングノート 黄色と銀色がクリスタルのように輝き、きめ細やかで繊細な泡が滑らかに立ち上る。ノーズは石灰やミネラルが際立ち、テロワールへの思いを馳せる。ブリオッシュやペイストリーが幅広く漂い、レモンメレンゲ、ヘーゼルナッツ、アーモンドのトーストした風味が加わる。開くと柑橘類、白い花、白果実、ボタニカルアロマの含みに、力強さが余すところなく表れる。口に含むと、滑らかな泡に包み込まれ、落ち着いたパワーが感じられる。傑出した垂涎のフレッシュさと見事なストラクチャーを持ち、洗練された苦味と塩味を含む長い余韻のフィニッシュが続く。軽やかな要素が織りなす素晴らしいストラクチャーに、洗練された苦味と塩の長い余韻が残る。
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・ド・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： アヴィズ、クラマン、シュイィ、オジェ、ル・メニル・シュル・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。

熟成 10年間

ドサージュ 8-9g/L
熟成のポテンシャル 10年以上
醸造 6% - 8%のワインは樽で4-6ヵ月熟成している
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は、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。

受賞歴

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

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