テタンジェ ブリュット ミレジメ (2016)

9333485

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： ピノ・ノワール 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： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 滑らかで繊細、エレガントで親しみやすい芳醇でフレッシュなシャンパーニュ。ノーズはマンダリンピールの濃い柑橘系果実を示す。口に含むとたっぷりとしたフレッシュさと力強いアタックが広がり、シトラスフルーツが支配する。特徴的な美味しいコクが続き、洋ナシやレーズンの風味を伴い、複雑なフィニッシュへと導かれる。素晴らしい余韻は、リコリスが彩る。
合う料理 繊細なクリーミーソースの白身魚、塩漬けハム、エビ、サーモン、マグロ、ホタテのカルパッチョ、チーズなどと好相性。またアペリティフに最適
葡萄品種 シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 50%
認証 VDC/HVE認証

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール シャンパーニュ
葡萄畑の位置 シャンパーニュ
気候 大陸性と海洋性が混ざる
地質 石灰質
収穫 手摘み
醸造 ステンレスタンクで発酵
熟成 澱といっしょに5年間熟成

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