テタンジェ ノクターン【シティ・ライト】

9193541

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 ピノ・ムニエ

テイスト： 辛口

容量：750ml

説明

限定版 この新規版で、テタンジェシャンパーニュは光の繊細な泡ともに、＜ノクターン＞シャンパーニュを引きつれて・・　冷光インクは夜にムーブメントと音楽と鮮やかな光を街に呼び起こす・・

テイスティングノート 輝きを伴う黄色。泡は、繊細な泡の輪を作る。この繊細で緻密なブケは、魅力的な黄桃とドライアプリコットの含みを示す。初めは、滑らかでクリーミーであると同時に爽快感を伴う。レーズン、フルーツのシロップ漬けの含みを示す。余韻が長く滑らかな後味は、甘みが際立ち、コクがある。熟成し、濃厚で、まろやかなノクターンは、驚く程滑らかでクリーミーに仕上がっている。

合う料理 テタンジェ・ノクターンは、夜に楽しめるシャンパーニュである。デザートやフォアグラのジンジャーブレッド添えと完璧な相性。シャンパーニュ愛好家の皆さんが一晩中楽しめるワイン。

葡萄品種 60% ピノ・ノワールとピノ・ムニエ、40%シャルドネ

畑 / 醸造方法

約30の異なる畑の様々な年に収穫された葡萄をブレンドしており、4年間熟成させた後、澱抜きをする。
17.5g/lのドサージュとセラーで時間をかけて寝かせることにより、まろやかで滑らかな、夜楽しむのに最適なシャンパーニュが造られる。

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