



## 仕様

地域： 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： ピノ・ノワール シャルドネ ピノ・ムニエ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：

## 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ともに、＜ノクターン＞シャンパーニュを引きつけて・・・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asting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

希望小売価格 ¥16,720 (税込)

## 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。

## 受賞歴

トム・カナヴァン 91ポイント！  
デキャンター・ワールド・ワイン・アワーズ 2021 87ポイント！