テタンジェ　ノクターン　ロゼ　【シティ・ライト】

9193558

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…

葡萄品種 テタンジェ・ノクターン・ロゼは、「セック」シャンパーニュで、約30の異なる畑から収穫されブレンドした30%シャルドネ及び70%ピノ・ノワールとピノ・ムニエから成る。 モンターニュ・ド・ランスとレ・リセ産のものが最終ブレンドに加えられた。 17.5g/lのドサージュとセラーで４年間の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。

テイスティングノート
色は鮮やかで、濃厚できらびやかなピンク色。繊細な泡が線になって立ち昇る。フルボディのノーズは、美味なパテイスリーのアロマを示す。風味は、クリーン で広がりのあるアタックがあり、同時にフレッシュさがキープされている。顕著でありながら、極めて滑らかなタンニンがある。テタンジェ　ノクターン　ロゼ は、きれいな組成を持つ豊かなワインであり、優雅で、きれいに融和しており、糖度、酸度、タンニンのバランスが調和している。

相性の良い料理
テタンジェ・ノクターンは、夜の初めから終わりまで楽しめるワイン。美味なデザートと合わせたり（チョコレートを使用したデザートにも合う）、シックなおつまみと合わせて。パーティー好きやシャンパーニュ好きを夜が終わるまで飽きさせないワイン。

受賞歴

サクラアワード2020　ダイヤモンドトロフィー！サクラアワード2020　ダブルゴールド！

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