テタンジェ コント・ドゥ・シャンパーニュ ブラン・ドゥ・ブラン (2013)

シャンパーニュ・テタンジェ

フランス

9338468

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： 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

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 ボトルを開けた瞬間、他に類を見ない感覚を覚え、美しく美味しい喜びを感じる。クリアで綺麗に輝くゴールドがかった麦わら色に、滑らかで繊細な泡が立ち上り、生き生きとしている。口に含むと、瞬く間に上質な泡に包みこまれ、爽快な感覚が広がる。引き締まったフィニッシュが続き、ジンジャーとリコリスの余韻が残る。大胆で、驚くほどピュアなアロマが力強さを引き出し、卓越したテロワールの塩味とミネラルを緻密に表現している。
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・デ・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。

セラー熟成：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。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。

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