



仕様

地域：フランス
スタイル：セット
テイスト：辛口
容量：750ml

説明

数量限定の特別セットです。

【セット内容】

1. テタンジェ ノクターン【シティ・ライト】

フランス、シャンパーニュ / 白 / 泡 / 辛口

通常単価 ¥14,960 ×1本

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、まる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

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！

2. プティ・シャブリ ドメヌ・パッシール・クルー (2021)

フランス、ブルゴーニュ、プティ・シャブリ / 白 / 辛口

通常単価 ¥4,730 ×1本

テイastingノート レモンやグレープフルーツのような柑橘系を含み、火打石のようなミネラルを背景に感じる。素直でフレッシュなアタックに、芳醇な後味が続く。

合う料理 シーフード、グリルした魚やカルパッチョ、山羊のチーズ、エスカルゴなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

認証 HVE3 認証

3. シャトー・ポンテ・カネ (2014)

フランス、ボルドー、ポイヤック / 赤 / 辛口

通常単価 ¥16,060 ×1本

2004年からピオディナミ製法に取りかかり、2010年に有機認証、2014年にはピオディヴァン認証の取得。

テイastingノート 中位の深みのある色をし、豊かなベリー類のノーズを持ち、ブラックベリー、力強いラズベリーの含みを持ち、オークの含みがある。ミディアム～フルボディ、滑らかでバランスが取れており、良いウエイトと濃縮度を持つ。よりクラシックなスタイルで、よりポイヤックを反映しており、調和が取れ、きれいに造られており、良い長さを持つ。

合う料理 ラムのステーキ

葡萄品種 65% カベルネ・ソーヴィニヨン、30% メルロー、4% カベルネ・フラン、1% プティ・ヴェルド

受賞歴 ワイン・エンスージアスト 96ポイント、ワイン・アドヴォケート 94ポイント、ワイン・スペクテーター 93ポイント！