テタンジェ ブリュット ミレジメ (2015)

9294810

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

テイスト： 辛口

サーブ温度： 12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 繊細であると同時にピュアでフルーティなアロマのミレジメ 2015。驚くほど繊細なアロマと豊かなミネラルの香りを放ちます。このようにみずみずしく、いきいきとした香りを表現しているのは、白い花のブーケ（オレンジの花、菩提樹の花、スイカズラの花）に、新鮮なフルーツ（ライム、白桃）のアクセントと、わずかにローストしたアーモンドの香ばしさを感じます。口当たりは、エネルギッシュで繊細かつ焦点のとれたアタックからはじまります。まろやかさに満ち、芳醇で、柑橘系のフルーティな感覚から、しっかりとした骨格と繊細さの間で見事なバランスがとれています。余韻は石灰質由来のミネラル感が口の中に感じられ、長く持続します。

合う料理 テロワール、年、気候と当メゾンのスタイルが完璧なまでに融合したシャンパーニュ。このミレジメをテイスティングする時には、当メゾンが誇るテロワールの表現、繊細さ、完成度を感じていただけることでしょう。熟成があまり進んでいない時期にこのシャンパーニュの特性を十分にご堪能いただくには、乾杯時にお飲みいただくことをおすすめいたします。時を経ると、繊細でまろやかなストラクチャーが感じられるようになりますので、お食事に合わせておいしくお飲みいただくことができます。

葡萄品種 シャルドネ、ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

2015年は典型的なぶどうの生育サイクルが特徴づけられています。稀に見る暖冬から、氷点下に達する期間を経て大暑が訪れるという、春への移り変わりは、非常に変化に富んだものでした。花の満開はほぼ例年通りで、晴れが続き乾燥した月でした。快晴が続いた夏は日照時間が長く、雨は微量。待ちに待った雨に恵まれた8月下旬には、ピノ・ノワールとシャルドネの成熟が再び進みました。秋の涼しさに包まれた9月中旬にぶどうの収穫が行われ、みずみずしく気品あふれ、フルーティな「典型的な」ワインが誕生しました。テタンジェ ブリュット ミレジメは、シャルドネとピノ・ノワールを50%ずつアッサンブラージュし、ファーストプレスによるぶどう果汁だけを用いて造られています。グラン・クリュのぶどうが70%と大きな割合を占め、その他はすべてプルミエ・クリュのぶどうを使用しています。カーヴで5年間熟成させることで、このシャンパーニュの特性が最大限に引き出されています。

受賞歴

セラー・トラッカー　90ポイント！

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