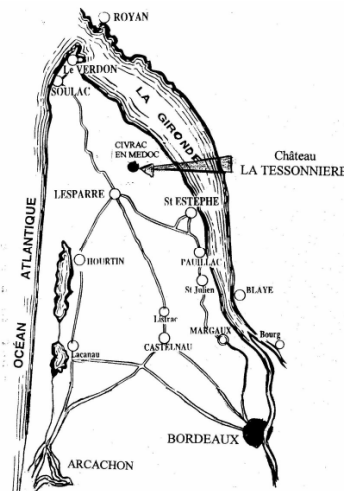


シャトー・ラ・テソニエール

Château La Tessonnière

日本初上陸



オーナー: Cedric Colemyn 氏

◆シャトー・ラ・テソニエール 【参考価格】2,240 円(税込)

テクニカルインフォメーション

立地: メドックの北東。La Tour de By の隣。/ 面積: 5 ヘクタール / 平均樹齢: 40~45 年

葡萄品種: カベルネ・ソーヴィニオン 70%、メルロー30%/ 収穫: 手摘み / 醸造: 温度管理されたステンレスタンク内での醸造。

熟成: 樽内で少なくとも1年以上の熟成。



special wines (2003 年 9 月号): Ch. La Tessonnière (16 点 / 20 点満点中) - Le Point 誌に掲載されました。一香りはまだ閉じているが、タンニンがしっかりしているが、とげとげしさはない。バランスは良い。伝統的な素晴らしいメドックのワインで、本来の姿を現すのに 5 年はかかるだろう。

スムーズなワイン。程よいきめの細かいタンニン、しっかりとした味わいでありながら飲み疲れしない。ブラックベリー カシス 干プラムの香り、樽での熟成により、バランスよくできている。とても、メドックらしいワイン。

料理も選ばず肉、野菜と幅広く合わせられる

～テイastingコメント/木村克己～



■弊社酒類顧問、木村克己氏プロフィール

木村克己 / ソムリエ、日本酒スタイリスト、飲食コンサルタント

1953 年、神戸市東灘区出身。86 年の第 1 回パリ国際ソムリエコンクールに日本代表として出場し、総合 4 位の成績を収める。87 年にアカデミー・デュ・ヴァン東京を設立。90 年に日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会を設立、「きき酒師」呼称制度を創設、初代会長に就任。現在相談役。フランスワインマスターソムリエ。【主な国内タイトル】第4回フランス・ワイン・スピリッツ全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝/第1回カリフォルニア・ワイン・ブラインド・テイasting・コンペティション優秀賞/第4回ドイツ・ワインソムリエ名誉賞【主な海外タイトル】第1回パリ国際ソムリエコンクール日本代表総合4位/メートル・ソムリエ・デュ・ヴァン・ド・フランス(フランスワインマスターソムリエ)/フランス国立ワイン委員会名誉ソムリエ/全フランス・ソムリエ・ユニオン、パリ・ソムリエ協会 会友/フランス国際ガストロミー・メートル・コンセイユ協会コマンダリー/オードレ・ドウ・コトード・シャンパーニュ シュヴアリエ/アルゼンチン農務省ワイン工業会名誉ソムリエ/オーストラリアワインマーケティング議会議院功労ゴールドボトル賞【著書】焼酎・泡盛 味わい銘酒事典/本格焼酎銘酒事典/ワインの教科書/笑うソムリエーワインをおいしく飲ませたい!/日本酒ベストコレクション 205—ワイン感覚で味わう極上の美酒の楽しみ方/他著作多数



【ご注文・お問合せ先】サンノー株式会社

ご注文、お問合せはお気軽にご連絡ください。

〒812-0017 福岡県福岡市博多区美野島 1-4-19 TEL.092-473-1123 FAX.092-473-1105

