



「テラザス デ ロス アンデス」が、IWSCにて 「アルゼンチンワイン年間最優秀生産者」賞を獲得 !!

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社(東京都千代田区神田神保町)が取り扱う、アルゼンチン ワイン「テラザス デ ロス アンデス」が、11月14日ロンドンで開催された2018年IWSCにて、「アルゼンチンワイン年間最優秀生産者」賞を獲得いたしました。



「テラザス デ ロス アンデス」は、アンデス山脈の山麓でつくられます。ワインに使用されるブドウはトロンテスが1,800メートル、シャルドネが1,250メートル、マルベックが1,070メートル、カベルネ ソーヴィニオンが980メートルと、各品種に最も適した生育条件を持つ標高で育てられています。アンデスの大自然と雪解け水が育むピュアな果実に、フランスの伝統の技術が加わり、最高品質のワインを生み出しています。

インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション(IWSC:International Wine & Spirits Competition)

世界中の優れたワインとスピリッツを表彰するコンクールで、毎年およそ90か国からの参加があり、7か月にわたって30か国以上の400人を超える世界的エキスパートが、1,500以上にのぼるカテゴリーのワインとスピリッツをブラインド・テイastingで審査します。IWSCは世界で最も権威があるワイン&スピリッツのコンクールとして広く認識されており、その賞を獲得することはこの上ない栄誉とされています。

詳細は公式サイトにてご確認くださいませ。

<https://www.iwsc.net/>

テラザス デ ロス アンデスについて

1960年、モエ・エ・シャンドン社はニューワールドでのスパークリングワイン生産の為、初の海外拠点としてアルゼンチンのメンドーサに、ボテガ シャンドン アルヘンティーナを設立しました。テラザス デ ロス アンデスはボテガ シャンドン社が、スティルワインにもポートフォリオを拡大すべく、1996年創業されたワイナリー。ブドウの各品種を最も適切に表現する標高を探究するこだわりで知られ、このこだわりはアルゼンチンにおけるワイン造りを再定義しました。高地でのブドウ栽培の優位性を早くから理解していたことが功を奏し、今ではメンドーサ全域に最良の冷涼気候のワイン畑を所有しています。アンデス山脈の裾野にある数々の丘に囲まれたテラザス デ ロス アンデス。その名はテラス(terraces)状のブドウ畑に由来します。標高800~3,000メートルにわたって位置する畑には、その高さによってブドウの品種一つ一つに適した独自の微気候があります。ワイナリーではブドウの精密栽培に関する先進的農業技術の活用に注力し、それぞれのブドウが最適な自然環境で成長するようにしています。テラザス デ ロス アンデス レゼルヴァ、シングル ヴィンヤードは、すべてワイナリー所有のブドウ畑で産出されたブドウから造られています。

テラザス デ ロス アンデス オフィシャルページ: <https://www.mhdkk.com/brands/terrzas/>

TERRAZAS テラザス (フルラインナップ)



テラザス レゼルヴァ シャルドネ
¥2,400 (税抜)

標高1,200メートルの冷涼な自社畑で造られました。パイナップルやマンゴーの様な濃厚な果実味とバニラやナッツの香り、そして酸のバランスが素晴らしいワインです。



テラザス レゼルヴァ トロンテス
¥2,400 (税抜)

標高1,800メートルで育つアルゼンチンの固有品種トロンテスは、華やかなアロマと清涼感あふれる果実味が大人気。カジュアルに楽しみたい爽やかな白ワインです。



テラザス レゼルヴァ マルベック
¥2,400 (税抜)

アルゼンチンの高貴な品種マルベックは、フレッシュなスミレのアロマが豊かで、ダークチェリーのコンフィのような凝縮感のある果実味と艶やかなタンニンが特徴的です。



テラザス レゼルヴァ カベルネ ソーヴィニヨン
¥2,400 (税抜)

単一畑からごく少量だけつくられる特別なワインは、カシスやチェリーの複雑な果実味になめらかなタンニンが溶け込み、素晴らしいボリューム感と凝縮感が感じられます。



テラザス シングル ヴィンヤード
ラス コンプエルタス マルベック
¥6,250 (税抜)

単一畑からごく少量だけつくられる、ダイナミックで肉厚ながら、まろやかな味わいのワイン。甘く官能的なタンニンとバランスの取れた酸味が特徴です。



テラザス シングル ヴィンヤード
ロス アロモス カベルネ ソーヴィニヨン
¥6,250 (税抜)

単一畑からごく少量だけつくられる特別なワインは、カシスやチェリーの複雑な果実味になめらかなタンニンが溶け込み、素晴らしいボリューム感と凝縮感が感じられます。



テラザス シュヴァル デ アンデス ¥11,000
(税抜)

ボルドーの1級シャトー、シュヴァル ブランとのジョイントプロジェクトによるアルゼンチンのグランクリュです。しなやかでエレガントかつ筋肉質、幾重にも広がるスパイスとアロマはアンデスの荒野を駆け巡る白馬の様です。

<報道関係者のお問い合わせ先>

シャンドン&ワインズPR 事務局(株)サニーサイドアップ.)
担当: 滝口、服部
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050
MAIL: ew@ssu.co.jp

<商品取扱いに関するお問い合わせ先>

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社
モエ ヘネシー マーケティング部
TEL: 03-5217-9733