



ORIGINE BRUT

50% ムニエ - 30% シャルドネ - 20% ピノ・ノワール

コレの原点となるキュヴェ。シャンパーニュ地方全域の100余のクリュの
アッサンブラージュ。シャンパーニュ地方のテロワールを表現。白い花、
柑橘類のノート。マルメロ、リンゴ、さわやかな洋ナシ、白桃などの核果。
スパイス、クミン、アニス、ハーブ、紅茶、ライムティーの繊細なタッチ。りん
ごのタルトのパイ生地のような軽いペストリーのノート。泡がきめ細やか
で繊細な爽やかさの印象。バランスの取れたテクスチャー。アペリティフ
に最適。

熟成(年数)
AGEING (IN YEARS)

3年

ドサージュ
DOSAGE

9g/L

リザーヴ・ワイン
RESERVE WINES

35%



100のクリュのブレンド：

BLEND OF 100 CRUS：

Vallée de la Marne, Montagne de Reims, Côte des Bar,
Côte des Blancs.



料理とワインのペアリング：

FOOD & WINE PAIRING：

食事やパーティの乾杯酒、アペリティフに最適。

Perfect for aperitif.