



ROSÉ BRUT

50% ピノ・ノワール - 40% シャルドネ - 10% ムニエ

オレンジ、マンダリン、黄桃、赤い果実の香りとフローラルな香り。美しい爽やかさ、ブラウンシュガーの甘い香り。楽しさとエレガンスが、このキュヴェ・ブリュット・ロゼを表現しています。繊細で美しい、美食向けのロゼ シャンパーニュ。

熟成(年数) AGEING (IN YEARS)	4年	ドサージュ DOSAGE	10g/L
赤ワイン RED WINE	14%	リザーブ・ワイン RESERVE WINES	23%



ブレンドされている主な20のクリュ :

BLEND OF 20 MAJORITY CRUS :

Aÿ, Villers-Marmery, Avenay-Val-d'Or, Verzenay, Louvois, Chouilly, Maily-Champagne, Hautvillers, Oger, Avize, Vertus, Ambonnay, Bouzy, Serriers.



料理とワインのペアリング :

FOOD & WINE PAIRING :

アペリティフ、オマール・ブルー、パルメザンサブレ。

Aperitif, a blue lobster, shortbread parmesan.