



BRUT CUVÉE ART DÉCO

PREMIER CRU

40% シャルドネ - 40% ピノ・ノワール - 20% ムニエ

コレの特徴となるキュヴェ。メゾン・コレを最も象徴するブルミエ・クリュとグラン・クリュのアッサンブラージュ。フローラルな香り。熟した柑橘類のノート。リンゴ、洋ナシ、パイナップル、マルメロゼリーなどのフルーティーなフレーバーが、スモーキーなノート、アニス、ラベンダーハニーのタッチでさりげなく引き立てられています。クリーミーで滑らかな泡。ジューシーなパイナップルとリンゴの香りに続いて、スモーキーなタッチとミネラルが続きます。フィニッシュに特徴的な蜂蜜の味わい。

熟成(年数) AGEING (IN YEARS)	4年	ドサージュ DOSAGE	8g/L
リザーヴ・ワイン RESERVE WINES	20%	オーク樽熟成 VINIFICATION IN OAK BARRELS	5%



ブレンドされている主な20のクリュ：

BLEND OF 20 MAJORITY CRUS:

Vertus, Oger, Avize, Hautvillers, Villers-Marmery, Mailly-Champagne, Chouilly, Aÿ, Chigny-les-Roses, Avenay-Val-d'Or, Rilly-La-Montagne, Ville-Dommange.



料理とワインのペアリング：

FOOD & WINE PAIRING:

アペリティフまたは白身肉。

Aperitif or with a white meat.