



EXTRA BRUT PREMIER CRU

40% シャルドネ - 40% ピノ・ノワール - 20% ムニエ

アールデコの姉妹品といえるキュヴェ。メゾン・コレを最も象徴するプルミエ・クリュとグラン・クリュのアッサンブラージュ。ドサージュを抑えることで、よりピュアにブドウ本来の味わいやテロワールを表現。牡丹のフローラルノート。アップルパイのローストしたタッチと甘美な香り。凛としたスタイルが特徴的なシャンパーニュ。

熟成(年数) AGEING (IN YEARS)	4年	ドサージュ DOSAGE	3g/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魚。

For the aperitif or with a fish.