



キュヴェの主なテロワール
 プルミエ・クリュとグラン・クリュのテロワール

BRUT BLANC DE BLANCS

PREMIER CRU

100% シャルドネ

コレのアイデンティティを示すキュヴェ。上質で繊細な花の印象。様々なハーブの香り。ライムのタッチ、砂糖漬けのオレンジの皮。軽やかな質感で鮮やか。シチリアレモンとライムの柑橘系の香り。パイ生地にレモンタルト。白胡椒、甘草、スモークの柔らかな香り。フィネスに満ちたフレーバーの万華鏡は綺麗に長く続く。

熟成(年数) AGEING (IN YEARS)	5年	ドサージュ DOSAGE	7g/L
リザーヴ・ワイン RESERVE WINES	25%	オーク樽熟成 VINIFICATION IN OAK BARRELS	15%



ブレンドされている主な9つのプルミエ・クリュとグラン・クリュ :
BLEND OF 9 MAJORITY PREMIERS AND GRANDS CRUS :

Avize, Oger, Chouilly, Villers-Marmery, Vaudemange, Trépail, Cramant, Vertus, Le Mesnil-sur-Oger.



料理とワインのペアリング :

FOOD & WINE PAIRING :

白身肉または魚。

White meats or fish.