



キューヴェの主なテロワール
ブルミエ・クリュとグラン・クリュのテロワール

BRUT BLANC DE NOIRS

PREMIER CRU

100% ピノ・ノワール

モンターニュ・ド・ランスのピノ・ノワールを純粋に表現。
フルーツバスケットを思わせる豊かな香りに、リンゴやマンゴー、ピーチ、クレメンタイン、パッションフルーツが広がる。グラスに注ぐと、スターアニス、キウイ、ルバーブ、カシス、ストロベリー、ポメロ、青リンゴ、紅茶のニュアンスへと複雑に変化していく。
味わいは率直でフレッシュ。泡はクリーミーで滑らかに溶け込み、果肉感とシャキッとした質感を伴いながら、レモンや青リンゴを思わせる明確な酸が全体を引き締める。

熟成(年数) AGEING (IN YEARS)	5年	ドサージュ DOSAGE	8g/L
リザーヴ・ワイン RESERVE WINES	13%	オーク樽熟成 VINIFICATION IN OAK BARRELS	9%



モンターニュ・ド・ランスの2つのプルミエ・クリュのブレンド：
BLEND OF 2 PREMIERS CRUS FROM THE MONTAGNE DE REIMS:

Rilly-la-Montagne & Chigny-les-Roses.



料理とワインのペアリング：

FOOD & WINE PAIRING:

ディナー風アペリティフ、
大地の恵み&海の幸をコンセプトとした料理。

Cocktail dinner, surf and turf dishes.