



BRUT MILLÉSIME

2012 / 2014 / 2016

60% ピノ・ノワール - 40% シャルドネ

素晴らしいブドウが収穫された年のみにしか造られない、その年々のテロワールを表現するキュヴェ。クリーミーで優しい泡。ギュッとじ込められた香りや果実味は時間と温度の変化によって永遠に広がり続ける。

熟成(年数)

AGEING (IN YEARS)

7年

ドサージュ

DOSAGE

7g/L



ブレンドされている主な7つのプルミエ・クリュとグラン・クリュ :

BLEND OF 7 PREMIERS AND GRANDS CRUS :

Mailly-Champagne, Ambonnay, Chouilly, Verzy, Avize, Villers-Marmery, Aÿ.



料理とワインのペアリング :

FOOD & WINE PAIRING :

牡蠣、ホタテ貝、海鮮料理。

Oysters, scallops, iodized dishes.