



赤ワイン
キュ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

COLLECTION PRIVÉE

ROSÉ DRY

50% ピノ・ノワール - 40% シャルドネ - 10% ムニエ

繊細で艶のある、淑女をイメージした甘口のキュヴェ。フランボワーズ、ミュール、摘みたてのブルーベリーの香りが立ちあがり、綿菓子を作っている時のような甘い香りが追随します。華やかで可愛い印象も感じさせる。女性に捧げるシャンパーニュ。

熟成(年数) AGEING (IN YEARS)	4年	ドサージュ DOSAGE	26g/L
赤ワイン RED WINE	16%		



ブレンドされている主なクリュ :

BLEND OF MAJORITY CRUS :

Mailly-Champagne, Vertus, Côte des Blancs, Montagne de Reims Ville-Dommange.



料理とワインのペアリング :

FOOD & WINE PAIRING :

イチゴのタルト、ラズベリーのティラミス。

Strawberry tart, Raspberry tiramisu.