



## 仕様

地域： フランス / コニャック

原産地呼称： フランス / コニャック

スタイル： ブランデー

葡萄品種： ユニ・ブラン

アルコール度数： 48.0%

サーブ温度： 20°C

容量： 700ml

## 説明

※本商品は専用箱に封入されております。

セロファン包装、ギフトボックス、熨斗はご利用いただけません。

テイスティングノート ドライハーブ、くるみ、ドライフルーツなどの複雑なアロマを示す。口に含むと、長い余韻が続き、柑橘類の含みを伴う。

合う料理 食後酒として

葡萄品種 100% ユニ・ブラン

## 畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 ファン・ボワ

気候 溫暖

地質 砂質と粘土質土壤

収穫 1995年9月機械収穫

醸造 1995年10月ワインを自然発酵

熟成 1995年11-12月に蒸留し、フレンチオーク樽で熟成

酸度 0.61g/L

残糖度 4.70g/L