



## 仕様

地域：フランス / コニャック / プティット・シャンパーニュ

原産地呼称：フランス / コニャック

葡萄品種：ユニ・ブラン

アルコール度数：49.0%

サーブ温度：20℃

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** 複雑なノーズを示し、なめし革やタバコを伴う。口に含むと、バニラやダークチョコレートが広がり、エレガントで素晴らしく滑らかなフィニッシュが続く。

**合う料理** 食後酒として

**葡萄品種** 100% ユニ・ブラン

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** プティット・シャンパーニュ

**気候** 温暖

**地質** 粘土石灰岩質

**収穫** 1996年機械収穫

**醸造** 1996年10月自然発酵

**熟成** 1996年11-12月に蒸留し、フレンチオーク樽で熟成

**酸度** 0.64g/L

**残糖度** 6.10g/L