



仕様

地域：フランス / コニャック / プティット・シャンパニユ

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%

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。

ティスティングノート 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い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

畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 プティット・シャンパニユ

気候 溫暖

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