



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%

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