



仕様

地域：フランス / コニャック / プティット・シャンパニユ

スタイル：酒精強化ワイン

葡萄品種：ユニー・プラン

テイスト：甘口

アルコール度数：17.0%

サーブ温度：12°C

容量：750ml

説明

※※本商品は専用箱入りです。別途ギフトボックスはご注文なさらないようお願ひいたします。

テイスティングノート 優れたバランスとエレガントな酸味を感じる。見事な余韻の後味が続き、ドライフルーツやレーズンのアロマを伴う。

合う料理 アペリティフとして、またブルーチーズ、牡蠣、チョコレートケーキなどと合う
葡萄品種100% ユニー・プラン

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 ピノー・デ・シャラント

気候 溫暖

地質 石灰岩と粘土質土壤

収穫 9月に機械収穫

醸造 フレッシュな葡萄の果汁とコニャックを混ぜる

熟成 瓶詰めまでオーク樽で熟成

酸度 3.50g/L

PH 6.00

残糖度 180.00g/L