



仕様

地域：フランス

スタイル：ブランデー

葡萄品種：フォル・ブランシュ ユニ・ブラン

ティスト：辛口

サーブ温度：20°C

容量：700ml

説明

※本商品は専用木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。

テイストイングノート エレガントでとても魅惑的。フレッシュな味わいに、プラムと軽やかな木の含みを伴う。長い余韻の後味に、チョコレートを感じる。

合う料理 ディジエスティフ(食後酒)として

葡萄品種 ユニ・ブラン 70%、バコ・ブラン 20%、フォル・ブランシュ 10%

畑 / 醸造方法

2002年11月から2003年2月にかけて、1世紀前から使用しているポットスタイルで、ガスコーニュの伝統的蒸留を行う。

テロワール バ・アルマニヤック

葡萄畠の位置 アルマニヤック

気候 温暖な気候

地質 砂質と粘土質土壤

収穫 機械

醸造 自然な醸造を行う

熟成 2003年よりフレンチオーク樽で熟成