



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

スタイル：酒精強化ワイン

葡萄品種：ユニ・ブラン

テイスト：甘口

アルコール度数：17.0%

サーブ温度：5℃から6℃

容量：750ml

説明

専用ボックス入り

テイスティングノート 優れたバランス、エレガントな酸味、力強い風味には、クルミと洋ナシの砂糖漬けのアロマが漂う<

合う料理 フォアグラ、チーズと好相性。また、食前酒としても。

葡萄品種 100% ユニ・ブラン

畑 / 醸造方法

醸造：果汁とコニャックをブレンドし、オーク樽で15年熟成させる