



仕様

地域：フランス / コニャック

スタイル：ブランデー

葡萄品種：ユニ・ブラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：42%

サーブ温度：室温

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 淡い琥珀色をしており、少々緑がかっている。柔らかいアロマで、エレガントなしなやかさを持ち、ほんのわずかに甘い香りがある。カaramelの香りが、ほのかなオレンジ、干し草、オーク等に伴われ、複雑な香りを構成するのに役立っている。口蓋ではスムーズで絹のようで、リッチでシャープな果物風味、魅力的なトーストの含みが、余韻の長い力強い後味に伴われている。JKW

サーブ温度 室温

合う料理 食後酒

畑 / 醸造方法

アベラシオン プティット シャンパーニュ（単一畑）

熟成 10年（フレンチ・オーク樽（350/400リットル樽））

醸造 機械収穫（9月）、破碎、そして金属製かコンクリートタンクでの果汁の自然発酵（10月）を行う。タンクで11月中旬まで保存され、蒸留が開始される。ワインを2回蒸留して（コニャックの伝統的かつ必須の蒸留プロセス）、「ブランデー」と呼ばれる最終製品を得る--まだコニャックではない！。コニャックと認定される製品は、2年以上熟成されてなければならず、純粋なアルコール度数は70%。