



## 仕様

地域：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%

## 説明

**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

**サーヴ温度** 室温

**合う料理** 食後酒

希望小売価格 ¥12,650 (税込)

## 畑 / 醸造方法

**アペラシオン** 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%。