レロー コニャック キュヴェ20 700ml

9909110

コニャック・レロー

フランス

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： 43.0%

サーブ温度： 18℃から20℃

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。

20年熟成された琥珀色。贅沢でエレガントな風味は、クルミ、ドライアプリコットのアロマにバニラの含みを感じる。

テイスティングノート 淡い琥珀色をし、縁は緑がかっている。底に流れるほのかなヴァニラとオークがタフィー、オレンジと交わり、複雑なノーズを与えている。魅力的でスムーズフルーティーな風味にほのかな甘味がある。こくのある余韻の印象を残すが、後味はドライである。JKW
サーヴする温度 常温
料理 ディジェスティフ(食後酒)に最適

畑 / 醸造方法

一つの畑の葡萄だけを使用し、他の畑のブレンドをしていない。
別のコニャックをブレンドしていない、混じりけのない20年熟成コニャック。
醸造法 白ワインを2回蒸留＆オーク樽で20年熟成させる

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp