



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(%)：17.00%

サーブ温度：12℃

容量：750ml

説明

※※本商品は専用箱入りです。別途ギフトボックスはご注文なさらないようお願いいたします。

テイスティングノート 優れたバランスとエレガントな酸味を感じる。見事な余韻の後味が続き、ドライフルーツやレーズンのアロマを伴う。

合う料理 アペリティフとして、またブルーチーズ、牡蠣、チョコレートケーキなど合う

葡萄品種100% ユニ・ブラン

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ピノー・デ・シャラント

気候 温暖

地質 石灰岩と粘土質土壌

収穫 9月に機械収穫

醸造 フレッシュな葡萄の果汁とコニャックを混ぜる

熟成 瓶詰めまでオーク樽で熟成

酸度 3.50g/L

PH 6.00

残糖度 180.00g/L