

Maxime Trijol Ancestral

Frankrike / Cognac

Trijol-familien etablerte seg i Cognac i 1859. I dag er det 5. generasjon ved Jean-Jacques Trijol som styrer familiebedriften og dessuten er president. Husets mål er å lage intense, aromatiske og autentiske cognacer.

Laget av 80 - 100 år gamle cognacer.



Type	Cognac
Produsent	Cognac Maxime Trijol
Druetyper	Ugni blanc
Vinifikasjon	Cognac tradisjonell.
Lagring	80 - 100 år gamle cognacer.
Analyse	Alkohol: 40,0 % Sukker: 6,9 g/l Syre: 7,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i noen år.
Karakteristikk	Mørk gyllebrun farge. God fylde med en fruktig smak og noe krydder.
Serveringstemperatur	18° C
Passer til	Som avec, til ren nytelse.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,7 L	10188401		kr. 4 800,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment