

Maxime Trijol Petit Champagne 1991

Frankrike / Cognac / Cognac Tradisjonell

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.



Type	Cognac
Klassifikasjon	Vintage Cognac
Produsent	Cognac Maxime Trijol
Årgang	1991
Druetyper	Ugni Blanc
Vinifikasjon	cognac tradisjonell
Lagring	30 år på fat
Analyse	Alkohol: 40,0 % Sukker: 9,2 g/l Syre: 9,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Mahogny farget, aromaer av nøtter og vanilje, frisk og kraftfull cognac.
Serveringstemperatur	16-18
Passer til	avec

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,7 L	13485401		kr. 2 200,00
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
Ready for every moment