

Maxime Trijol Fine Bois 1970

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.



Type	Cognac
Klassifikasjon	vintage
Produsent	Cognac Maxime Trijol
Årgang	1970
Druetyper	ugni blanc
Lagring	44 år
Analyse	Alkohol: 40,0 % Sukker: 8,7 g/l Syre: 7,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Gyllenbrun farge. Blomsteraktig på duft. En kraftig og smaksrik cognac. Noe vanilje.
Serveringstemperatur	18° C
Passer til	Avec.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,7 L	1685101		kr. 2 200,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

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