

Maxime Trijol XO Celebration

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	XO
Produsent	Cognac Maxime Trijol
Druetyper	Ugni Blanc
Lagring	Gjennomsnittlig lagring: 20 - 30 år
Analyse	Sukker: 8,6 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 12 - 15 år.
Karakteristikk	Mahogny-brun farge med krydrede aromaer. Rik på smak med en fruktig og harmonisk ettersmak.
Serveringstemperatur	18-20° C
Passer til	Avec.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,5 L	844002	2945186	kr. 603,80
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