



Brillet Cognac Réserve Extra V.S.O.P. Single Cru

Alkoholprosent: 40,00% | 70 cl

Årgang:

Råstoff:

Metode:

For sin V.S.O.P. velger Brillet å benytte seg av Cognac kun fra Petite Champagne, fordi denne ofte modnes raskere enn sin storebror i Grande Champagne. Brillet Cognac Réserve Extra V.S.O.P. fremstår derfor som ganske moden. Laget på Ugni blanc-druer fra Petite Champagne, fra Brillets egne vinmarker. Som alle Brillets Cognacer er også Reserve Extra en Single Cru. Karakteristikk: Til tross for sin lave alder har VSOP Réserve en elegant floral duft med innslag av tørket frukt og vanilje. Smaken er også elegant og ganske rund til å være en så ung cognac. Lagring: Modnes i 6-8 år på fat.

Varenummer: 4602701 | EPD-nummer: 980185 | GTIN: 03380140875094

PRODUSENT:

sol

VAREMERKE:

Maison Brillet

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

www.sol.mo

**318 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Maison Brillet**

Ingredienser

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Distrikt	
Underdistrikt	
Varegruppe	
Varenummer	4602701
EPD-nummer	980185
GTIN	03380140875094
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	26.02.2018
Oppdatert dato	26.02.2018

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	365 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>