

<商品詳細>

- フェノール値：40ppm
- ヴィンテージ：2012年
- アルコール度数：55.2%
- 大麦の産地：スコットランド アイラ産大麦 100%
- 大麦の品種：コンチェルト、プロピノ、パブリカン、オックスブリッジ
- 熟成樽：
熟成グループ1：シェリー樽で3年熟成の後に、ファーストフィル ソーテルヌワイン樽にて3年半熟成、その後セカンドフィル アメリカンウイスキー樽にて3年熟成。
熟成グループ2：セカンドフィル アメリカンウイスキー樽で6年熟成の後に、セカンドフィル ソーテルヌワイン樽にて3年半熟成。
熟成グループ3：ファースト、及びセカンドフィル アメリカンウイスキー樽で6年熟成の後、ファーストフィル ソーテルヌワイン樽にて3年半熟成。
- ボトリング：アイラ島の湧き水を使用。ノン・チルフィルター、着色料無添加



商品名	ポートシャーロット SC:01 PORT CHARLOTTE SC:01
アルコール度数／容量 (ケース入数)	55.2度／700ml (6本入)
輸入元	Rémy Cointreau Japan 株式会社
販売価格 (税抜)	13,000円
1本あたりの高さ×幅×奥行 (1本あたりの重さ)	212 x 92 x 92mm (1.5kg)
カートン	缶
ボトル缶バーコード	5055807414586
1ケースあたりの高さ×幅×奥行 (1ケースあたりの重さ)	252 x 214 x 322mm (10.5kg)
ケースバーコード	05055807414593

※表示価格はすべて外税