

Remy Martin „ VSOP mature cask finish ” Fine Champagne Cognac 40% vol. 0.35 l

» Pálenky » Cognac




RÉMY MARTIN
FINE CHAMPAGNE COGNAC



EAN

3024480008803

Kód produktu

CO001829

Objevte ikonu mezi koňaky ve speciální edici, která definuje pojem elegance. Tento Rémy Martin VSOP je mistrovským dílem z oblasti Fine Champagne, které své finální, dokonale zaoblené tóny získalo díky dozrávání ve starých dubových sudech. Dopřejte si harmonický zážitek plný zralého ovoce a jemných květinových tónů, nyní v praktickém menším balení s dárkovou kazetou.

Barva: Zářivá, zlatavě jantarová s jiskrnými odlesky.

Vůně: Komplexní a elegantní. Dominují tóny zralých meruněk a broskví, doplněné jemným závanem fialek, růží a podtónem vanilky s náznakem dubového dřeva.

Chuť: Hedvábně jemná a dokonale vyvážená. Na patře se rozvíjí bohatost zralého ovoce s hřejivým dotekem lékořice a jemného koření.

Závěr: Dlouhý, uspokojivý a hřejivý, s doznívajícím elegancí ovocných a dřevitých tónů.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Remy Martin „ VSOP mature cask finish ” Fine Champagne Cognac 40% vol. 0.35 l

» Pálenky » Cognac

Popis

Rémy Martin VSOP Mature Cask Finish je moderní interpretací klasického VSOP koňaku, který se stal celosvětovým standardem kvality. Stejně jako všechny prémiové koňaky tohoto domu, i tento pochází výhradně z prestižní oblasti Fine Champagne Cognac AOC. To znamená, že hrozny pro výrobu eanx-de-vie (vínovic) byly sklizeny pouze v nejceněnějších podoblastech Cognacu – Grande Champagne a Petite Champagne (přičemž Grande Champagne tvoří minimálně 50 % směsi). Právě tato křídlová půda dodává koňaku jeho jedinečný, rafinovaný a dlouhotrvající charakter. Unikátnost edice "Mature Cask Finish" spočívá v posledním kroku výrobního procesu. Poté, co byla mistrovská směs (blend) eanx-de-vie sestavena z destilátů zrajících v průměru mnohem déle, než vyžadují zákonné limity pro VSOP, je celá směs vrácena zpět do sudu. Konkrétně se jedná o staré sudy z limousinského dubu (starší 20 let), které již ztratily svou agresi mladého dřeva. V těchto "zralých" sudech koňak odpočívá další rok. Tento proces finálního zrání (marrying) umožňuje jednotlivým složkám dokonale splynout, zjemňuje alkoholovou ostrost a zvýrazňuje ovocnost, čímž vzniká koňak s neobyčejnou jemností a harmonií. Tato verze v 0,35l láhvi, dodávaná v elegantní dárkové kazetě, je ideálním způsobem, jak poznat výjimečnost Rémy Martin bez nutnosti kupovat velkou láhev, nebo jako vkusný a reprezentativní dárek pro milovníky prémiových destilátů. Je to koňak stvořený pro vychutnávání, ať už čistý, na ledu, nebo jako luxusní základ pro klasické koktejly. Zajímavost o značce Značka Rémy Martin, založená v roce 1724, je jediným velkým koňakovým domem, který se od svého počátku zaměřuje výhradně na výrobu Fine Champagne Cognac. Je to díky historickému a strategickému spojení s pěstiteli z nejlepších vinic v srdci regionu Cognac, které jí zajišťuje přístup k nejkvalitnějším hroznům již po tři staletí.

Hlavní parametry

Značka	Remy Martin
Druh	aristokratický francouzský Cognac
Původ	Cognac, Francie
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Ugni blanc
Přívlastek	V.S.O.P.
Zrání	v dubových sudech
Objem	350 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	vínovice & Cognac
Složení	voda, vinný destilát, cukr, barvivo: karamel
Výrobce	E. Remy Martin & Co , 20 Rue de la Société Vinicole, 16100 Cognac, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.