

Rémy Martin VSOP

Champagne, Frankreich



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Cognac |
| Kurzbeschreibung: | Aromen von Aprikose, Pfirsich, Veilchen und Vanille |
| Alkohol: | 40,0% vol |
| Servierempfehlung: | Pur, auf Eis oder als Basis vieler klassischer Cocktails |
| Verfügbare Formate: | 0,7 Liter |
| Artikel-Nr.: | 27 06 90 |

Charakteristik

Im Glas zeigt sich ein helles, kupferfarbenes Gold. Rémy Martin VSOP zeichnet sich aus durch seine seidige Textur, eine perfekte Ausgewogenheit und Harmonie die die verschiedenen Aromen optimal einbindet. Konzentrierte Aromen von Aprikose und Pfirsich, Veilchen, Rose, sowie süße Vanille zeigen sich dominant in diesem Fine Champagne Cognac.

Ausbau

Ein Klassiker in seinem Ursprungsprofil– seit 1927 ist RÉMY MARTIN VSOP der weltweit beliebteste Cognac seiner Kategorie. Mit einem Anteil von 55% Grand Champagne und 45% Petite Champagne lagert das Destillat für mindestens 4 Jahren vor Abfüllung.

Destillerie/Terroir

1724 gründet Rémy Martin seine Maison de Cognac und verwirklicht damit den Lebensraum, aus den allerbesten Trauben der Region perfekt gereiften Cognac herzustellen. Er kauft Weinberge in den prestigeträchtigsten Terroirs der Grande und Petite Champagne und beeindruckt auch König Louis XV mit der hohen Qualität seiner Produkte.

Die Petite und die Grande Champagne wurden Mitte des 20. Jahrhunderts zum exklusiven A.O.C.-Anbaugebiet für Cognac ernannt. Für RÉMY MARTIN stehen Geschmack und beste Trauben Qualität an erster Stelle, deshalb arbeitet man nur mit ausgesuchten Vertragswinzern zusammen und stellt seit 1942 ausschließlich Fine Champagne Cognac her. So entstehen aus Trauben aus den besten Lagen perfekt gereifte Eaux-de-Vie, die am Ende zu einem aromatischen Kunstwerk vermählt werden.

