

DRINKS.

Rémy Martin XO 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100401
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	E. Remy Martin & C ^o , 16100 Cognac, France
Marque	Rémy Martin
Type	Cognac français
L'âge	Au moins 4 ans
L'usage	Pur
Dégustation	Avec des notes florales de jasmin et d'iris, puis des arômes fruités de figes mûres. Egalement des oranges confites et de la cannelle. Finale: longue et fruitée-sucrée.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	A partir de cognacs des régions Petite Champagne (15%) et Grande Champagne (85%), affiné dans de vieux fûts de chêne du Limousin.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Rémy Martin est le numéro 1 mondial des cognacs de haute qualité, connu pour le logo du Centaure, ainsi que l'une des premières marques de cognac en France. Fondé à l'origine en 1724, Rémy Martin s'est rapidement fait un nom dans le domaine de la distillation et du mélange de cognacs. Aujourd'hui encore, leurs spiritueux de première qualité sont produits selon des méthodes traditionnelles. Le sédiment de l'enzyme du raisin est utilisé dans le processus de combustion via des alambics en cuivre, afin de donner aux eaux-de-vie qui en résultent un goût particulier. Pour ses cognacs, l'entreprise utilise exclusivement des raisins provenant des régions de Grande Champagne et de Petite Champagne, qui offrent les conditions idéales pour un vieillissement en fûts de chêne traditionnel grâce à leur sol calcaire. Le repos et la décantation sont extrêmement importants, tout comme la durée de maturation, l'âge du fût et même le grain du bois. Les différentes eaux-de-vie sont ensuite mélangées par le maître-assembleur, afin de réaliser les éditions du cognac correspondantes. Pour le "Rémy Martin XO", 350 eaux-de-vie différentes sont utilisées, qui peuvent être affinées jusqu'à 37 ans en fûts de chêne français du Limousin.