

DRINKS.

Remi Landier VS Cognac 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703413
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	Rémi Landier, 133 Route de Châteauneuf, 16170 Rouillac, Frankreich
Marque	Rémi Landier
Type	Cognac
L'âge	3 ans
L'usage	pur comme digestif ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec des notes florales et juteuses de raisin.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	composé des eaux-de-vie de la région de Fins Bois
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

En 1973, Alain et Jean-Yves Landier fondent la marque de cognac Rémi Landier, pour laquelle ils achètent les matières premières avec des vignobles exposés plein sud dans la région du cognac de Fins Bois. Aujourd'hui, les qualités VS, VSOP, XO et Napoléon sont proposées dans la gamme classique, en compagnie de quelques embouteillages spéciaux. Ils produisent également des vins et un vin de liqueur du nom de Pineau des Charentes. Le Rémi Landier VS Cognac est un assemblage de différentes eaux-de-vie de Fins Bois, qui ont mûri en fûts de chêne français pendant trois ans. Le goût est déterminé par des tons doux et floraux et par du jus de raisin fraîchement pressé. Le cognac peut être servi comme digestif sur des glaçons, mais ce n'est pas un crime de l'utiliser comme base pour des des longs drinks et des cocktails. Les boissons mixtes, telles que French Connection, Between the Sheets, Rolls Royce, Sidecar, Brandy Crusta, Sazerac, Brandy Alexander et Corpse Reviver peuvent être préparées avec un jeune cognac tel que celui-ci.