

DRINKS.

Rémy Martin Louis XIII 70cl avec deux verres



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704479
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	E. Remy Martin & Co, 20 Rue de la Société Vinicole, 16100 Cognac, France
Marque	Rémy Martin
Type	Cognac
L'usage	pur
Dégustation	En bouche, des notes de myrrhe, de miel, de roses séchées, de prunes, de chèvrefeuille, de boîte à cigares, de cuir, de figes et de fruits de la passion se déploient.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	Composé de jusqu'à 1200 eaux-de-vie de la Grande Champagne, vieilles de 40 à 100 ans
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	in edler Box



Description

Depuis 1874, le cognac Louis XIII est la bouteille de luxe par excellence de la maison Rémy Martin. Il est élaboré à partir de vins d'Ugni Blanc provenant des premiers crus de la Grande Champagne, transformés en eaux-de-vie par une double distillation. Le maître de chai de Rémy Martin décide ensuite quels distillats ont le potentiel d'entrer dans la composition de l'assemblage Louis XIII. On dit que sur 1000 échantillons, il n'y en a même pas 12 qui font partie de la sélection finale! Les eaux-de-vie sont ensuite vieillées pendant plusieurs décennies dans des fûts français centenaires du Limousin, appelés "tierçons". Les tierçons se caractérisent par l'épaisseur plus faible de leurs parois par rapport aux fûts ordinaires, ce qui influe sur le développement de l'arôme et la part des anges. Le plus récent des tierçons de la collection Rémy Martin a été fabriqué en 1917; toutefois, en 2013, la maison a commencé à faire revivre l'ancien métier et à produire de nouveaux tierçons, qui doivent désormais être remplis d'eau-de-vie pendant une longue période avant de pouvoir remplir leur fonction. Aujourd'hui, Baptise Loiseau, qui est maître de chai depuis 2014, est responsable de la qualité du cognac. Il s'occupe non seulement des dernières étapes de l'assemblage, mais aussi de la sélection des jeunes eaux-de-vie, qui sont mises de côté pour les futurs assemblages. En plus du processus de production intensif, c'est la présentation unique qui rend le cognac Rémy Martin Louis XIII si spécial. Lorsque Paul-Émile Rémy Martin a créé le cognac Louis XIII en 1874, il s'est inspiré d'un modèle historique du 16^e siècle. Les carafes en cristal fabriquées à la main sont décorées d'un bouchon Fleur-de-Lys, ainsi que d'or 20 carats, et portent un numéro d'identification unique.