

DRINKS.

Remi Landier Napoléon 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703415
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	9 ans
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Goût équilibré avec des notes boisées-épiciées, fruitées-tropicales et mielleuses.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	composé des eaux-de-vie des régions de Fins Bois et de Petite Champagne; stocké alternativement dans des fûts neufs et d'occasion
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 Napoléon Cognac est un assemblage de différentes eaux-de-vie de Fins Bois et de Petite Champagne, qui ont mûri pendant neuf ans dans des fûts de chêne français neufs et usagés. Le goût équilibré est déterminé par les fruits tropicaux, les épices boisées et le miel. Le cognac peut volontiers être servi comme digestif, pur, sur des glaçons ou avec une goutte d'eau.