

DRINKS.

Rémy Martin Louis XIII Cognac 5cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	754956
Alcool	40%
Contenu	5cl
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, se développent des notes de myrrhe, de miel, de roses séchées, de prunes, de griottes, de boîte à cigares, de cuir, de figues et de fruits de la passion.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	composé de jusqu'à 1200 eaux-de-vie de Grande Champagne, vieilles pendant 50 à 100 ans
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Depuis 1874, le cognac Louis XIII est l'ultime mise en bouteille de luxe de la maison Rémy Martin. Il est élaboré à partir de vins Ugni-Blanc issus de terroirs Premier Cru de Grande Champagne, qui sont transformés en eaux-de-vie par une double distillation. Le maître de chai de Rémy Martin décide ensuite quels distillats ont le potentiel pour être intégrés dans le Louis XIII Blend - il paraît que sur 1000 échantillons, moins de 12 sont retenus pour la sélection finale ! Les eaux-de-vie vieillissent ensuite pendant plusieurs décennies dans des fûts français centenaires du Limousin, connus sous le nom de "Tierçons". Par rapport aux barriques ordinaires, les Tierçons se caractérisent par des parois plus fines, ce qui se répercute sur la part de l'ange et le développement des arômes. Le dernier Tierçon de la collection Rémy Martin a été tonnelé en 1917, mais en 2013, la maison a commencé à faire revivre l'ancien artisanat et à produire de nouveaux Tierçons qui doivent rester longtemps remplis d'eau-de-vie pour remplir leur fonction. Aujourd'hui, Baptise Loiseau, qui occupe le poste de maître de chai depuis 2014, est responsable de la qualité du cognac. Il ne s'occupe pas seulement des étapes finales de l'assemblage, mais aussi de la sélection des jeunes eaux-de-vie qui seront mises de côté pour les futurs assemblages. Outre le processus de fabrication qui prend beaucoup de temps, c'est la présentation unique qui rend le cognac Rémy Martin Louis XIII si particulier. Lorsque Paul-Émile Rémy Martin a créé le cognac Louis XIII en 1874, il s'est inspiré d'un design historique du 16^e siècle. Les décanteurs en cristal, fabriqués à la main, sont décorés d'un bouchon de fleur de lys et d'or 20 carats, et portent un numéro d'identification unique.