

DRINKS.

Rémy Martin Cognac Centaure de Diamant 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	801283
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	Rémy Martin / Rémy Cointreau, 21, Bd Haussmann 75009 Paris, Frankreich
Marque	Rémy Martin
Type	Cognac
L'âge	Entre 20 et 50 ans d'âge
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: avec des notes florales et noisetées. Bouche: fruitée-sucrée, avec des épices de chêne discrètes et des fruits confits. Finale: longue et complexe.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	Fabriqué à partir de 400 eaux-de-vie de Petite Champagne et de Grande Champagne.
Honneurs	International Wine and Spirit Competition 2013: Or International Wine and Spirit Competition 2011: Best in Class
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du



Description

Rémy Martin, connu pour le logo de centaure, est le numéro 1 mondial des cognacs de haute qualité, ainsi que l'une des premières marques de cognac en France. Créé à l'origine en 1724, Rémy Martin s'est rapidement fait un nom dans le domaine de la distillation et de l'assemblage de cognacs. Aujourd'hui encore, ses spiritueux de qualité supérieure sont produits selon des méthodes traditionnelles. Le sédiment de l'enzyme du raisin est également utilisé dans le processus de distillation à l'aide d'alambics en cuivre, afin de donner aux eaux-de-vie obtenues un goût particulier. Pour ses cognacs, l'entreprise utilise exclusivement des raisins de Grande Champagne et de Petite Champagne, qui offrent les conditions idéales pour un vieillissement en fûts de chêne traditionnels, grâce à leur sol calcaire. Le repos et la décantation se font en fonction de la longueur de la maturation, de l'âge du fût et même du grain du bois, ce qui crée les différentes eaux-de-vie des cognacs, qui sont ensuite mélangées par le maître-assembleur Pierrette Trichet. Pour le "Centaure de Diamant", environ 400 eaux-de-vie différentes sont utilisées, qui mûrissent pendant 20 et 50 ans en fûts de chêne français du Limousin. Comme son nom l'indique, ce cognac est embouteillé dans des bouteilles à la coupe de diamant.