







# LOUIS XIII de Remy Martin


 **KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS**  
Konjakas, brandinamas 100 metų


 **KILMĖS ŠALIS / REGIONAS**  
Prancūzija


 **GAMINTOJAS**  
E. Remy Martin & Co


 **APDOVANOJIMAI**  
-

 **ISTORIJA**  
Pavadinimas *Rémy Martin* kilęs iš bendrovės įkūrėjo vardo Rémy, gimusio 1695 m. netoli *Rouillac*. Visuose *Rémy Martin* konjakuose yra *Cognac Fine Champagne* užrašas, tai reiškia, kad jie yra gaminami iš *Grande Champagne* ir *Petite Champagne Eaux-de-vie* distiliatų mišinio. Kiekvienas *LOUIS XIII* konjako lašas simbolizuoja metų atsidavimą ir sunkų darbą.

 **ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI**  
*LOUIS XIII de Remy Martin* konjakas pavadintas pagerbiant Prancūzijos karalių Liudviką XIII. Šį konjaką sudaro daugiau nei 1200 skirtingų *Eaux-de-vie*. Brandinimo procesas vyksta tik 100-150 metų amžiaus *Tierçons* (prancūziško plonų sienelių ąžuolo) statinėse, kurių dabar jau niekas negamina. Kiekvienas dekanteris ženklinamas unikaliu numeriu.

 **SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS**  
Kvapnių gėlių, saldžių vaisių ir subtilių prieskonių aromato puokštė. Skonis pasižymi sudėtingumu. Dominuoja džiovintų rožių nektaro, vaisių, jazminų, muskato riešuto, sandalmedžio, medaus ir kitų ypatingų skonio natos. Poskonis užpildytas grakščiu ąžuolu, gėlių natomis ir vaisiais.

 **VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU**  
Rekomenduojama ragauti gryną.

 **PATIEKIMO TEMPERATŪRA**  
Kambario temperatūros.



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,7 (su dėž.)	40%	3