



REMY MARTIN VSOP

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Konjakas, brandinamas 4-12 metų

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija

GAMINTOJAS

E. Remy Martin & Co

APDOVANOJIMAI

2022; 2019 – Auksas – San Francisco World Spirits Competition
2022 – Bronza – International Wine&Spirits Competition
2022; 2020 – Sidabras – International Spirits Challenge
2021 – Auksas – The Global Luxury Masters
2021 – Auksas – Meiningers International Spirits Award

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.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Vienas populiariausių konjakų pasaulyje gaminamas iš geriausiose bei labiausiai vertinamuose Konjako regionuose, *Grande Champagne* (55%) ir *Petite Champagne*, užaugintų *Ugni blanc* (97%) vynuogių. *Remy Martin VSOP* konjako gamybai naudojami daugiau nei 200 skirtingų *Eaux de vie*, kurie yra brandinami nuo 4 iki 12 metų.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Glotnus, vaisinis konjakas, su vanilės, skrudinto ąžuolo, abrikoso, kepto obuolio ir baltų gėlių aromatais. Skonis pasižymi saldymedžio, džiovintų vaisių, kepinų prieskonių ir imbiero natomis.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Rekomenduojama grynas su ledu arba kokteiliuose su *Ginger Ale*.

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

-



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
3L (dėž.)	40%	4
1L (dėž.)	40%	12
0,7L (dėž. su 2 taurėm)	40%	6
0,7L (dėž.)	40%	12
0,5L (dėž.)	40%	12
0,05L	40%	120

