



ST. REMY VSOP

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Brendis, klasikinis

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija

GAMINTOJAS

Cls Remy Cointreau

APDOVANOJIMAI

2012; 2014; 2015; 2018 – Sidabras – International Wine&Spirit Competition

2015 – Sidabras – International Spirits Challenge

2014; 2017; 2019 – Bronza – International Spirits Challenge

ISTORIJA

St-Rémy gaminamas Luaros slėnyje. Gamyba prasideda nuo raudonųjų ir baltųjų vynuogių, išaugintų išskirtinai geriausiuose Prancūzijos vynuogių auginimo regionuose, tokiuose kaip Burgundija, Šampanas, Rona, Langedokas-Rusijonas, Luaros slėnis, Bordo ir Božolė.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

St-Remy V.S.O.P. Prancūziškas brendis prasideda nuo vynuogių, surinktų prestižiškiausiame Prancūzijos vynuogių auginimo regionuose, tokiuose kaip Burgundija, Šampanė, Ronos slėnis, Langedokas-Rusijonas, Luaros slėnis, Bordo ir Božolė.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

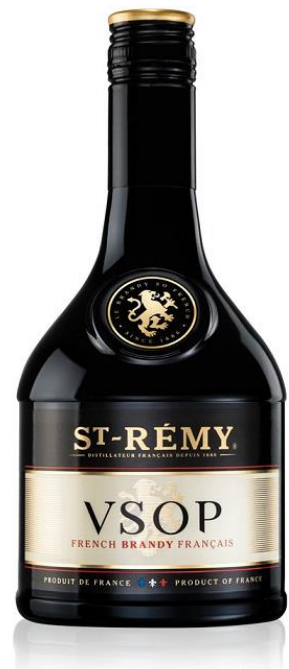
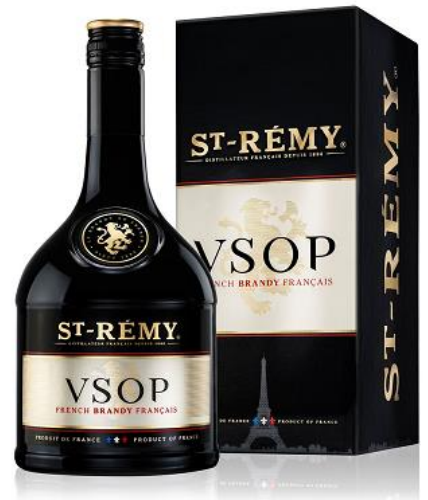
Skonis pasiduoda vaisinėms abrikosų, persikų, agrastų ir miško braškių natoms. Gėlių aromatai subtiliai susilieja su vanilės ir medžio tonais. Poskonis yra malonus ir harmoningas.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Rekomenduojama gerti neatskiestą, kambario temperatūros. Galima naudoti įvairiuose kokteiliuose. Žiemą - nepamainomas prie kavos ar karšto šokolado.

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Kambario temperatūros.



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,7 (dėž.)	36%	12
0,7	36%	12