



ST.REMY Authentic VSOP

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Brendis, klasikinis

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija

GAMINTOJAS

Clis Remy Cointreau

APDOVANOJIMAI

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, atranka.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

St-Rémy VSOP įkūnija kultinį ir istorinį *St-Rémy* skonį. Vynuogių distiliatas, du kartus distiliuojamas ir brandinamas mažuose prancūziško ąžuolo statinėse.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gintaro geltona spalva su auksiniais atspalviais.

St-Rémy VSOP perteikia mažų, ką tik nuskintų raudonųjų uogų skonį, kartu atskleidamas saldų ąžuolo vanilės aromatą. Tai subalansuotas spiritas, kuris nėra pernelyg stiprus ir yra lengvai geriamas.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Grynas su ledu.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Patiekiamas kambario temperatūros.



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,5	36 %	12
0,35	36 %	24
0,2	40 %	120