



REMY MARTIN XO Excellence

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Konjakas, brandinamas 6-15 metų



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija



GAMINTOJAS

E. Remy Martin & Co



APDOVANOJIMAI

2022 Metų Konjakas

2022 – Sidabras - San Francisco World Spirits Competition

2022 – Bronza - Intertanional Wine&Spirits Competition

2020; 2019; 2014; – Auksas – San Francisco World Spirits Competition

2020; 2018 – Sidabras – International Spirits Challenge

2020; 2015 – Sidabras – Intertanional Wine&Spirits Competition

2010 – Auksas – Spirits Business Cognac Masters



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

Remy Martin XO Excellence gaminamas geriausiuose bei labiausiai vertinamuose Konjako regionuose. Naudojamos vynuogės iš *Grande Champagne* (85%) ir *Petite Champagne* (15%) regionų. Šį konjaką sudaro iki 400 skirtingų *Eaux-de-vie*, kurie nuo 10 iki 37 metų buvo brandinami ąžuolo statinėse.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aromatas vaisinis, saldus ir švelnus, kartu su vynuogių, persikų, melionų ir gėlių užuominomis. Skonis subalansuotai saldus, jaučiami vaisiai, datulės ir prinokusios vynuogės. Jas papildys medus, sviestiniai pyragaičiai (kaip šilta cinamoninė bandelė) ir klevų sirupo tonai.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Rekomenduojama ragauti gryną kambario temperatūros, bet galima ir gryną su ledu.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Kambario temperatūros.



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,7 (su dėž.)	40%	12
0,35 (su dėž.)	40%	12