



Grande Champagne de Cognac

Rémy Martin Louis XIII 40°

CHF 4'160.00

 70cl
 40%
AN 814070-

Vinifikation

Jeder Dekanter ist eine Verkörperung des Lebenswerks mehrerer Generationen von Kellermeistern. Aus bis zu 1200 Eaux-de-Vie, die bis zu einem Jahrhundert gelagert wurden, ist es ein handwerkliches Glanzstück und Erbe an nächste Generationen. Die Kreation aus präzise ausgewählten Trauben des kalkigen Terroir der Grand Champagne in Cognac, die sorgfältige Auswahl der Eaux-de-vin und die über Jahrzehntelange Lagerung in Tierçon-Fässern sind einige der Merkmale, die dieses Meisterwerk der Menschheit bis heute auszeichnet.

Degustationsnotiz Nase

Intensiv nach Jasmin, Safran sowie exotischen Gewürzen und getrockneten Früchten. Feine Sandelholznote.

Degustationsnotiz Gaumen

Verführerische Harmonie von komplexen, vielschichtigen Aromen. noch eine Stunde nach dem Genuss deutlich wahrnehmbar.

Passt zu

pur genossen.

Trinkreife

Jahrgang + 25 Jahre

Produzent

Das Traditionshaus Rémy Martin wurde 1724 gegründet und liegt im Herzen der Cognac-Region.