



VERMOUTH ROYAL_{BLANC}

La Quintinye Premium Vermouth

La Quintinye Vermouth Royal - Le Blanc contient 18 plantes et du Pineau des Charentes Blanc. Élégant et délicieusement voluptueux, le Vermouth exprime des arômes d'agrumes frais, des saveurs de fruits jaunes et un fond d'épices boisées. Idéal pour servir en apéritif, en spritzers et en cocktails exclusifs. Toute la gamme est 100% naturelle, non filtrée, aucun colorant ou arôme n'est ajouté.

Tasting notes

Color

Dorée.

Aroma

Somptueux avec des notes florales et de fruits confits, relevés de vermouth et de zeste d'orange.

Taste

Éléphants et onctueux, avec des arômes de fruits jaunes mûrs et de brioche se mélangeant harmonieusement avec une légère amertume et un soupçon d'épices.

Finish

Des arômes opulents de raisins, de Pineau de Charentes, ainsi que de Cognac et d'Artemisa.

La Quintinye Vermouth Royal - En première ligne de la renaissance du vermouth Né dans les vignes de la Maison de Villevert, au cœur de la Charente, La Quintinye Vermouth Royal associe les atouts et le savoir-faire millénaire de son terroir Royal à l'expertise de Jean-Sébastien Robicquet, maître-blangeur et distillateur renommé. La Quintinye Vermouth Royal est un hommage à Jean-Baptiste de La Quintinye, fondateur des potagers de Versailles et botaniste du Roi Soleil, Louis XIV. Inspiré par le jardin de Versailles et reflétant l'opulence et la splendeur des festivités du château, La Quintinye Vermouth Royal est élégamment conçu à partir du Pineau des Charentes. La composition de La Quintinye Vermouth Royal est issue de l'association particulière du Pineau des Charentes et d'une sélection de vins fins associés à des plantes. Le Pineau des Charentes est un mélange de jus de raisin frais et de Cognac vieilli en fûts de chêne pendant au moins un an jusqu'à ce qu'il développe sa rondeur, sa plénitude et son intensité par ses arômes, qui se marient parfaitement avec l'amertume des plantes. La Quintinye Vermouth Royal est le seul vermouth mettant en valeur le Pineau des Charentes. La Quintinye Vermouth Rouge, Blanc et Extra-sec partagent une base de 12 plantes soigneusement sélectionnées dont l'Artemisia - un ingrédient essentiel pour tous les vermouths avec l'Angélique, la Cardamome, le Cinchona, le Citrus Aurentium, et la racine d'iris. C'est grâce à la présence de la rare fleur de vigne et à une sélection unique de plantes aromatiques supplémentaires associées à chaque variante, que les vermouths ont une expression unique et une véritable personnalité. Lié de façon inexorable à Jean-Baptiste de la Quintinye, chaque bouteille de La Quintinye Vermouth Royal porte le portrait de ce personnage visionnaire avec ses magnifiques jardins en arrière-plan. Chaque bouteille est également décorée d'un dessin complexe de Fleur de Lys, le symbole de la royauté française, et l'étiquette de la bouteille est illustrée de dessins botaniques dans un style du 16ème siècle. Lien parfait entre le monde des vins et des spiritueux, La Quintinye Vermouth Royal se déguste de préférence frais (pur ou sur glace), en apéritif comme le Rouge avec une touche de tonique garni d'une touche d'orange ou comme composant magnifique dans des cocktails classiques tels que le Royal Negroni avec La Quintinye Vermouth Rouge, le fabuleux Dry Martini avec La Quintinye Vermouth Extra Dry ou le Royal Vesper avec La Quintinye Vermouth Blanc.