



VERMOUTH ROYAL LE ROUGE

La Quintinye Premium Vermouth

Un vermouth ultra premium. Le Rouge est produit à base de Pineau des Charentes Rouge qui lui apporte sa couleur ambrée riche et naturelle. La saveur est enrichie par un total de 28 plantes, ce qui lui confère un bouquet de saveurs extravagant et somptueux. Des arômes de vanille douce à des notes épicées, avec une extraordinaire longueur en bouche. Idéal en apéritif, spritzer et cocktails exclusifs. La gamme La Quintinye Vermouth Royal est 100% naturelle, non filtrée, sans colorant ni arôme ajouté.

Tasting notes

Color

Rouge profond aux éclats intenses.

Aroma

Bien équilibré et puissant avec des saveurs de réglisse, de pruneau et de vanille, enrobé de notes de caramel et de chocolat.

Taste

Arômes de vanille et de caramel grillés ainsi que d'épices avec une longue finale souple.

Finish

Riche et intense avec des notes de caramel, de vanille et d'épices chaleureuses qui se développent en une finale de longue durée.

La Quintinye Vermouth Royal - A la tête de la renaissance du vermouth Né dans la maison du vignoble de Villevert, au cœur de la Charente, en hommage à Jean-Baptiste de La Quintinye, créateur des potagers de Versailles et Botaniste du Roi Soleil, Louis XIV. La composition unique du Vermouth Royal de La Quintinye trouve son origine dans 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 grâce à ses arômes, qui sont en parfait accord avec l'amertume des plantes. Le vermouth La Quintinye est basé sur 12 plantes soigneusement sélectionnées dont l'Artemisia - un ingrédient essentiel pour tous les vermouths à l'Angélique, à la Cardamome, au Cinchona, au Citrus Aurantium, à la racine d'Orris. C'est grâce à ces ingrédients que les vermouths ont une expression unique et une personnalité authentique.