



VERMOUTH ROYAL EXTRA DRY

La Quintinye Premium Vermouth

Extra-sec est élevé en fût pour créer la sensation agréable de sécheresse et contient 27 plantes aromatiques et du Pineau des Charentes Blanc qui donne un bouquet floral délicat avec des arômes d'agrumes et d'épices pour un profil complexe de longue durée et très sec. Idéal pour des cocktails exclusifs. La ligne La Quintinye Vermouth Royal est 100% naturelle, non filtrée, sans colorant ni arôme ajouté.

Tasting notes

Color

Jaune paille.

Aroma

Floral - avec des parfums équilibrés d'épices, associant des arômes de réglisse et d'anis

Taste

Frais et vif avec des notes florales et d'agrumes qui se développent en une finale savoureuse procurée par le Pineau.

Finish

Grâce à la combinaison entre le vin, les herbes, les épices et le Pineau de Charentes, la finale est harmonieuse et particulièrement marquante.

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.