

Remy Martin V.S.O.P



Verkostungsnotiz: The warm ochre hue in the bottle turns into a vibrant gold in the glass. The nose reveals an elegant harmony of vanilla, dried apricot, and candied pear. On the palate, a balance of dried fruits and delicate liquorice creates a complex flavor, with a structured, layered body and a silky texture. The overall experience is rounded, with a satisfying mouthfeel and a refined finish. Weinbereitung: Rémy Martin VSOP wird aus Trauben der Grande und Petite Champagne hergestellt, fermentiert, doppelt destilliert und in Eichenfässern gereift. 1927 kreierte André Renaud den ersten VSOP Fine Champagne Cognac, der die perfekte Harmonie aus kraftvollen und eleganten Aromen widerspiegelt.

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Artikelnummer | 50185 |
| Artikelname | Remy Martin V.S.O.P |
| MwSt.% | 8.1 |
| Basiseinheit | Rémy Martin |
| EAN-Code | 3024480008797 |
| Kleinste Verkaufseinheit | Flasche |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Inhalt | 0.7 L |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Typ | Cognac |