

Remy Martin VS Superieur **Коньяк Ремі Мартан Ви Эс Суперіор**

Регион: Франция, АОС Cognac (Коньяк)

Производитель: E.Remy Martin & Co

Крепость: 40%об.

Возраст спиртов: минимальный возраст спиртов в купаже – 3 года

Особенность: спирты исключительно из субзоны Пти Шампань – 100%;
максимальный возраст спиртов – 10 лет; Уни Блан – 100%

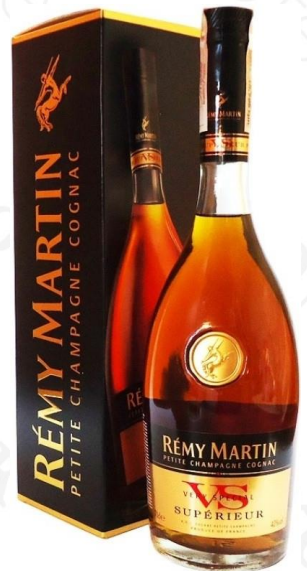
Цвет: янтарный с медными бликами

Аромат: пышные цветочные ноты липы сменяют фруктовыми оттенками
хрустящего яблока и персика, нюансами ванили и свежей мяты

Вкус: гармоничным, смелым, живым вкусом с приятными дубовыми нотками,
которые уравниваются оттенками спелых фруктов

Температура подачи: от -18°C, до +5-10°C

Рекомендации по сервировке: в чистом виде или со льдом в качестве
дигестива, используется для приготовления коктейлей и лонг - дринов с
имбирным элем



Remy Martin VSOP **Коньяк Ремі Мартан Ви Эс О Пи**

Регион: Франция, АОС Cognac (Коньяк)

Производитель: E.Remy Martin & Co

Крепость: 40%об.

Возраст спиртов: минимальный возраст спиртов в купаже – 4 года

Особенность: спирты из 2 лучших субзон Гран Шампань – 55% и Пти
Шампань – 45% (Fine Champagne - Фин Шампань); максимальный возраст
спиртов – 14 лет; выдержка в бочках только из Лимузенского дуба

Цвет: янтарный

Аромат: тонкие нюансы фиалки и розы, которые дополняются
фруктовыми нотами спелых абрикосов и персиков, тона ванили, с
элегантной цветочной нотой

Вкус: гармоничный с тонами фруктов: яблока (запеченного), абрикоса;
шоколада и лакрицы

Температура подачи: 8-12 °C

Рекомендации по сервировке: дигестив, в составе коктейлей



Remy Martin XO **Коньяк Ремі Мартан Икс Оу**

Регион: Франция, АОС Cognac (Коньяк)

Производитель: E.Remy Martin & Co

Крепость: 40%об.

Возраст спиртов: минимальный возраст спиртов в купаже – 10 лет

Особенность: спирты из 2 лучших субзон Гран Шампань – 85% и
Пти Шампань – 15% (Fine Champagne - Фин Шампань);
максимальный возраст спиртов – 37 лет; сочетание более 400
коньячных спиртов

Цвет: янтарный с золотыми бликами

Аромат: с богатыми цветочными нотками белых цветов (жасмин,
ирис), белых фруктов (спелого инжира, сочной сливы), тона
хьюмидора

Вкус: чернослива и засахаренных апельсинов, с оттенками фундука и корицы в продолжительном,
согревающем послевкусии

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по сервировке: дигестив, в сочетании с сигарой



Remy Martin 1738 Accord Royal **Коньяк Ремй Мартан 1738 Аккóрд Рояль**

Регион: Франция, АОС Cognac (Коньяк)

Производитель: E.Remy Martin & Co

Крепость: 40%об.

Возраст спиртов: минимальный возраст спиртов в купаже – 4 года

Особенность: спирты из 2-х лучших субзон Коньяка – Гран Шампань и Пти Шампань (Fine Champagne - Фин Шампань); в купаж входят спирты с добавлением большой доли более возрастных коньячных дистиллятов (старше 20 лет); сочетание более 240 коньячных спиртов

Цвет: темно-янтарный

Аромат: яркие нотки ирисов и мармелада с интенсивными нотками поджаренного хлеба, орехов, темного шоколада

Вкус: интенсивный, нежный с фруктовыми тонами спелых слив и пряных специй, с кремовым послевкусием

Температура подачи: 18-22°C

Рекомендации по сервировке: дигестив (со льдом), в составе коктейлей

Коньяк Remy Martin 1738 Accord Royal (Реми Мартан Аккорд Рояль) был создан в 1997 году. Мастер погреба Жорж Кло (Georges Clot) сотворил его в ознаменование награды, полученной коньячным домом Rémy Martin (Реми Мартан) от короля Франции Людовика XV в 1738 году.



Remy Martin Louis XIII **Коньяк Ремй Мартан Луи 13**

Регион: Франция, АОС Cognac (Коньяк)

Производитель: E.Remy Martin & Co

Крепость: 40%об.

Возраст спиртов: в среднем 100 лет

Особенность: купаж из 100 видов спиртов, полученных исключительно в регионе Гранд Шампань. Хрустальный графин, выполненный французской фирмой **Baccarat** в стиле времен Людовика XIII, украшен золоченой пробкой и считается самым красивым графином Дома Реми Мартан. Найденная в 1850 году королевская фляга с изображенными на ней геральдическими лилиями вдохновила мастеров на создание графина подобной формы. Выдержка в дубовых бочках из древесины Лимузэн. Перегонка на дрожжевом осадке. Кейс выполнен из натуральной кожи.

Цвет: красного дерева с медным и бронзовым отливом

Аромат: раскрывается цветочными нотами нарцисса и жасмина, оттенками очень старого портвейна, нюансами коробки от сигар, нотками карри, шафрана, мускатного ореха и плодов пассифлоры, затем ощущаются нотки фиалки, ириса, личи, ананаса, эвкалипта и сандалового дерева

Вкус: нежный, с цветочными нотками нарцисса и бессмертника с богатым и теплым послевкусием

Температура подачи: 18-22°C

Гастрономия: дигестив, сигара

"Louis XIII" — напиток высших дворянских сословий, является наиболее титулованным коньяком Франции, который выпускается с 1715 года. Коньяк производят из винограда, выращенного в регионе Гран Шампань, что является гарантией исключительного качества напитка. Три поколения мастеров купажа из рук в руки передавали свои умения создания такого благородного шедевра. Деятели мира искусства, моды и политики всегда высоко ценили этот роскошный напиток коньяк.

Знаменитый кутюрье **Кристиан Диор** и певец **Элтон Джон** являются поклонниками этого исключительного напитка, а в 1951 году Уинстон Черчилль, победивший на выборах, праздновал это событие "королем коньяков".





История Дома началась еще в 1724 году, когда сын просто виноградаря основал небольшую коньячную компанию. В 1738 году Реми Мартан получает исключительные права от Людовика XV на посадку новых виноградных лоз на землях региона Коньяк, несмотря на законодательные ограничения 1731 года. Процветающий семейный бизнес переходил по наследству к членам семьи Мартан. В

1830 году под руководством Реми III Мартан был создан первый коньяк Дома категории Grande Champagne (Гранд Шампань).

В 1870 году на бутылке коньяка Реми Мартан появился уникальный символ торговой марки – кентавр Херон. Кентавр олицетворяет собой объединение двух стихий — человечества и природы, к которому была добавлена часть от знака зодиака самого Поля-Эмиля Реми Мартана — стилизованное копьё. В логотипе же Поль-Эмиль стремился показать главную идею Дома — дерзость, мастерство и честность семьи в создании коньяков.

Несмотря на популярность коньяка, Дом приходил в упадок, т.к. действующий глава Поль – Эмиль младший больше тратил, чем вкладывал в развитие семейного бизнеса.

В 1916 году коньячный дом перешел в руки молодого предпринимателя Андре Рено.

XX век – время широкого международного распространения коньяков Реми Мартан: Россия, Китай, США, Гонконг

Сейчас владельцами предприятия являются потомки Реми Мартана, семья Дюбрей-Куантро. Компания использует для своих напитков сырье более чем 2000 производителей самого высокого уровня (спирты Гранд и Петит Шампани). С многими из них Remy Martin (Реми Мартан) успешно сотрудничает на протяжении десятилетий.

Помимо этого, предприятие выращивает собственный виноград сорта Уни Блан, Коломбар (97% посадок) и Фоль Бланш (3% от всех посадок), занимающие 150 гектаров.

Мастером погреба в настоящий момент является женщина, Пьеретт Трише.

