

## **Saint-Remy Authentic VSOP** **Бренди Сан-Ремі Аутентік Ви Эс Оу Пи**

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина реки Луары

**Производитель:** Remy Cointreau

**Крепость:** 40% об.

**Категория:** виноградный бренди

**Цвет:** золотистый с янтарными бликами

**Аромат:** гармоничный, с оттенками подвяленной земляники, вишни, цветущей яблони, ванили и кедра

**Вкус:** деликатный, округлый, с нотами сладких красных ягод, цветочного мёда, ванили, инжира, груши и персиков в сиропе в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12°C

**Рекомендации по употреблению:** в составе коктейлей, в сопровождении фруктовых и шоколадных десертов, сыров (камамбер, стилтон), ветчины



## **Saint-Remy Authentic XO** **Бренди Сан-Ремі Аутентік Икс Оу**

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина реки Луары

**Производитель:** Remy Cointreau

**Крепость:** 40% об.

**Категория:** виноградный бренди

**Цвет:** тёмно-янтарный с медными бликами

**Аромат:** насыщенный, сбалансированный, с оттенками сладких спелых фруктов и сухофруктов, ванили и имбирного пряника, цветочного мёда и кедровых орехов

**Вкус:** структурированный, комплексный, с нотами подвяленных фруктов (инжира, чернослива, абрикоса, фиников), обжаренного миндаля, тёмного шоколада, имбирного пряника, ванили и корицы в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, в сопровождении горького шоколада и кофе, шоколадного бисквита, мороженого с манго, сыров (мимолет, рокфор)



Производство бренди Сан-Ремі началось в 1886 году после того, как эпидемия филлоксеры практически уничтожила виноградники Шаранты и Поль-Эмиль Ремі Мартан был вынужден обратить внимание на другие виноградники Франции, в частности на деревню Машкуль. К 1972 году бренди Сан-Ремі уже поставлялся в 80 стран по всему миру. С 2016 года мастером

купажа является Сесиль Рудо, которая принимала участие в создании всех лимитированных версий бренди Сан-Ремі.