

La Quintinye VERMOUTH ROYAL

CHARENTE

FRANÇA

LA QUINTINYE VERMOUTH ROYAL

Nascido no coração da região do Conhaque, La Quintinye Vermouth Royal é um vermute francês dotado de aromas ricos e opulentos.

A sua elaboração única composta por Pineau des Charentes, fruto de uma combinação de sumos de uvas e Conhaque, confere corpo e intensidade a cada uma das três expressões: Rouge, Blanc e Extra Dry.

A gama partilha uma paleta aromática comum, composta por 12 plantas e especiarias, entre as quais o absinto (imprescindível num Vermute), a flor da videira (assinatura da Maison Villevert), a angélica e a raiz de íris, plantas características da região de Charente.

O frasco elegante de La Quintinye Vermouth Royal ostenta o retrato de Jean-Baptiste de La Quintinye, botânico do Rei Luís XIV. Foi a este visionário, nascido em 1624 na região de Charente, que o Rei Sol confiou o cuidado de criar os jardins de verduras e botânico do Palácio de Versalhes.

La Quintinye Vermouth Royal Rouge – 16,5%

Elaborado a partir de uma seleção de 28 plantas e especiarias e de uma combinação de vinhos brancos e de Pineau des Charentes. Liberta um buquê de aromas complexo e rico.

La Quintinye Vermouth Royal Blanc – 16%

A aliança sutil das 18 plantas e especiarias dos vinhos brancos reunidos no Pineau des Charentes Blanc, para criar um néctar ricamente encorpado e delicioso.

La Quintinye Vermouth Royal Extra Dry – 17%

Sublimado por um buquê de 27 plantas e especiarias, por uma seleção de vinhos brancos e Pineau des Charentes onde dominam os aromas de flores e citrinos.



Disponível em:
750 e 375 ml

Embalamento:
750 ml: Caixa de 6
350 ml: Caixa de 12

