

LA QUINTINYE VERMOUTH ROYAL

Make it Royal!

Né au cœur du terroir Charentais, La Quintinye Vermouth Royal est un vermouth français aux arômes riches et opulents. Son élaboration unique composée de Pineau des Charentes apporte rondeur et intensité à chacune des trois expressions.

DE L'ITALIE AU SUD-OUEST DE LA FRANCE

Le Vermouth, qui contient de l'armoise, est créé en Italie au milieu du XVI^e siècle et reconnu pour ses vertus médicinales. La particularité de La Quintinye Vermouth Royal provient de l'utilisation du Pineau des Charentes comme base vinique : obtenu par l'assemblage de jus de raisin frais et de Cognac, le pineau des Charentes est vieilli en fût de chêne français durant un an minimum.

UNE PALETTE SUBTILE DE BOTANIKUES

À base de Pineau des Charentes blanc pour les versions Blanc et Extra Dry, et de rouge pour La Quintinye Vermouth Royal Rouge, les trois expressions de la gamme se compose d'une base de 12 plantes et épices communes dont l'armoise, la fleur de vigne, la muscade, l'angélique, le gingembre, la réglisse ou encore la cannelle. Un assemblage auquel s'ajoutent d'autres plantes et épices pour chaque référence : 28 au total pour la Quintinye Rouge, 32 pour l'Extra Dry et 18 pour le Blanc.

MAKE IT ROYAL!

La Quintinye Vermouth Royal célèbre la renaissance du vermouth et rend hommage à la délicieuse et extravagante époque de Versailles. Il tire son nom de Jean-Baptiste de la Quintinye, herboriste du Roi Soleil.

Idée cocktail



Servir frais ou sur glace, ou encore en cocktails tel que le Negroni pour La Quintinye Rouge, Royal Vesper pour le blanc et un Dry Martini pour l'Extra Dry.

Notes de dégustation

LQVR ROUGE : 28 PLANTES ET ÉPICES

NEZ Équilibré et puissant révélant des arômes de réglisse, de prune et de vanille

PALAIS Riche et puissant avec ses notes caramélisées, de vanille amère et d'épices

LQVR BLANC : 18 PLANTES ET ÉPICES

NEZ Riche et envoûtant libérant des arômes floraux et fruités et de douces notes d'absinthe et zeste d'orange

PALAIS Doux et élégant révélant la maturité des fruits jaunes dans une saveur briochée aux notes épicées

LQVR EXTRA DRY : 32 PLANTES ET ÉPICES

NEZ Floral et épicé, mêlant des arômes délicats de réglisse et d'anis

PALAIS Frais et tonique avec ses notes de fleurs et de citron et les incomparables saveurs du Pineau



La Quintinye
VERMOUTH ROYAL

CHARENTE


La Quintinye
VERMOUTH ROYAL

Origine : France
Degré d'alcool : LQVR Rouge : 16,5°
LQVR Blanc : 16° / LQVR Extra Dry : 17°