

La Quintinye VERMOUTH ROYAL

LE *Rouge*

Né au cœur du terroir de Cognac,
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. Le Pineau des Charentes est le fruit d'un assemblage de jus de raisins et de Cognac.

Partageant une palette aromatique commune, chaque référence de la gamme est aromatisée de 12 plantes et épices: l'armoise (inévitable pour un Vermouth), la fleur de vigne (signature d'EWG), l'angélique et la racine d'iris, plantes caractéristiques de la Charente, mais également la cardamome, la quinine, l'orange amère, la cannelle, la noix de muscade, le gingembre, la réglisse et le quassia amara.

L'élégant flacon de La Quintinye Vermouth Royal arbore le portrait en pied de
Jean-Baptiste de La Quintinye, botaniste du Roi Louis XIV.

C'est à ce visionnaire, né en 1624 en Charente, que le Roi Soleil confia
le soin de créer les jardins potager et botanique du Château de Versailles.

Conditionné dans une bouteille teintée et disponible aux formats 750 ml et 375 ml,
La Quintinye Vermouth Royal est ainsi protégé de la lumière et de l'oxydation.

COMPOSITION

Sélection de vins blancs, Pineau des Charentes Rouge et 28 plantes aromatiques

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : Rouge profond aux éclats intenses

Nez : Equilibré et puissant révélant des arômes de réglisse, prune et vanille, et des notes chocolatées

Palais : Riche et puissant avec ses notes caramélisées, de vanille et d'épices qui perdurent en bouche

SUGGESTIONS

Servi frais ou sur glace, avec un zeste d'orange.

Un magnifique ingrédient de cocktails, notamment dans le Royal Negroni ou le Martinez Royal.



La Quintinye

VERMOUTH ROYAL

LE

Blanc

Né au cœur du terroir de Cognac,
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. Le Pineau des Charentes est le fruit d'un assemblage de jus de raisins et de Cognac.

Partageant une palette aromatique commune, chaque référence de la gamme est aromatisée de 12 plantes et épices: l'armoise (inévitable pour un Vermouth), la fleur de vigne (signature d'EWG), l'angélique et la racine d'iris, plantes caractéristiques de la Charente, mais également la cardamome, la quinine, l'orange amère, la cannelle, la noix de muscade, le gingembre, la réglisse et le quassia amara.

L'élégant flacon de La Quintinye Vermouth Royal arbore le portrait en pied de
Jean-Baptiste de La Quintinye, botaniste du Roi Louis XIV.

C'est à ce visionnaire, né en 1624 en Charente, que le Roi Soleil confia
le soin de créer les jardins potager et botanique du Château de Versailles.

Conditionné dans une bouteille teintée et disponible aux formats 750 ml et 375 ml,
La Quintinye Vermouth Royal est ainsi protégé de la lumière et de l'oxydation.

COMPOSITION

Sélection de vins blancs, Pineau des Charentes Rouge et 28 plantes aromatiques

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : dorée

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

SUGGESTIONS

Servi en apéritif frais ou sur glace, avec un zeste d'orange.

Se révèle exquis en tant qu'ingrédient dans un Royal Vesper.



La Quintinye

VERMOUTH ROYAL

L

Extra Dry

Né au cœur du terroir de Cognac,

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. Le Pineau des Charentes est le fruit d'un assemblage de jus de raisins et de Cognac.

Partageant une palette aromatique commune, chaque référence de la gamme est aromatisée de 12 plantes et épices: l'armoise (inévitable pour un Vermouth), la fleur de vigne (signature d'EWG), l'angélique et la racine d'iris, plantes caractéristiques de la Charente, mais également la cardamome, la quinine, l'orange amère, la cannelle, la noix de muscade, le gingembre, la réglisse et le quassia amara.

L'élégant flacon de La Quintinye Vermouth Royal arbore le portrait en pied de Jean-Baptiste de La Quintinye, botaniste du Roi Louis XIV.

C'est à ce visionnaire, né en 1624 en Charente, que le Roi Soleil confia le soin de créer les jardins potager et botanique du Château de Versailles.

Conditionné dans une bouteille teintée et disponible aux formats 750 ml et 375 ml, La Quintinye Vermouth Royal est ainsi protégé de la lumière et de l'oxydation.

COMPOSITION

Sélection de vins blancs, Pineau des Charentes Blanc et 27 plantes aromatiques

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : Jaune paille

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.

SUGGESTIONS

Somptueux en tant qu'ingrédient dans les cocktails classiques tels que le Royal Dry Martini.

