



RENAISSANCE
SPIRITS

VODKA

GIN

VERMOUTH

TÉQUILA

LIQUEUR
MODERNE

EAU DE VIE
DE VIN

RHUM

SPARKLING

BIÈRE

SOFT

La Quintinye VERMOUTH ROYAL

CHARENTE

FRANCE

LA QUINTINYE VERMOUTH ROYAL

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, fruit d'un assemblage de jus de raisins et de Cognac, apporte rondeur et intensité à chacune des trois expressions : Rouge, Blanc et Extra Dry.

La gamme partage une palette aromatique commune composée de 12 plantes et épices dont l'armoise (inévitable pour un Vermouth), la fleur de vigne (signature de la Maison Villevert), l'angélique et la racine d'iris, plantes caractéristiques de la Charente.

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.

La Quintinye Vermouth Royal Rouge – 16,5%

Elaboré à partir d'une sélection de 28 plantes et épices et d'un assemblage de vins blancs et de Pineau des Charentes. Il libère un complexe et somptueux bouquet d'arômes.

La Quintinye Vermouth Royal Blanc – 16%

L'alliance subtile des 18 plantes et épices des vins blancs assemblés au Pineau des Charentes Blanc pour créer un nectar somptueusement rond et savoureux.

La Quintinye Vermouth Royal Extra Dry – 17%

Sublimé d'un bouquet de 27 plantes et épices, d'une sélection de vins blancs et de Pineau des Charentes où dominant des arômes de fleurs et d'agrumes.



Disponible en
750 et 375 ml

Colisage :
750 ml : Carton de 6
350 ml : Carton de 12

