



RENAISSANCE
SPIRITS

VODKA

GINEBRA

VERMUT

TEQUILA

LICOR
MODERNO

AGUARDIENTE
DE VINO

RON

ESPUMOSOS

CERVEZA

SIN ALCOHOL

La Quintinye VERMOUTH ROYAL

CHARENTE

FRANCIA

LA QUINTINYE VERMOUTH ROYAL

Nacido en pleno corazón de la región de Cognac, La Quintinye Vermouth Royal es un vermut francés con aromas ricos y opulentos.

Su elaboración única compuesta por Pineau des Charentes, un intenso vino dulce fruto de una mezcla única de mosto de uva y Cognac, aporta rotundidad e intensidad a cada una de las tres variedades: Rouge, Blanc y Extra Dry.

La gama comparte aromas comunes compuestos por 12 plantas y especias entre las que se encuentran la artemisia (esencial para la elaboración de un vermut), la flor de uva (seña de identidad de la Maison Villevert), la angélica y la raíz de iris, plantas características de la región de Charente.

La elegante botella de La Quintinye Vermouth Royal presenta el retrato de Jean-Baptiste de La Quintinye, botánico del Rey Luis XIV. El Rey Sol encargó a este visionario, nacido en 1624 en Charente, la tarea de crear los jardines del Palacio de Versailles.

La Quintinye Vermouth Royal Rouge – 16,5%

Elaborado con una selección de 28 plantas y especias junto con una mezcla de vinos blancos y Pineau des Charentes. Libera un complejo y suntuoso bouquet de aromas.

La Quintinye Vermouth Royal Blanc – 16%

La sutil mezcla de las 18 plantas y especias de los vinos blancos junto con el Pineau des Charentes blanco para crear un néctar suntuosamente contundente y sabroso.

La Quintinye Vermouth Royal Extra Dry – 17%

Sublimado con un bouquet de 27 plantas y especias, y con una selección de vinos blancos y de Pineau des Charentes donde predominan los aromas florales y cítricos.



Disponible en
750 y 375 ml

Embalaje:
750 ml: caja de cartón
de 6 botellas
350 ml: caja de cartón
de 12 botellas

