



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



BRANDY 60% vol.

Depuis 1886, St-Rémy® est le Brandy français le plus populaire au monde.

Le Brandy St-Rémy® est élaboré exclusivement à partir de variétés françaises de raisins (Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon), dans les vignobles français les plus prestigieux (Languedoc-Roussillon, Bordeaux, Bourgogne ou Vallée de la Loire...).

Les techniques de double distillation de la maison St-Rémy® font ressortir les saveurs propres aux terroirs. Le brandy va ensuite vieillir dans des petits fûts de chêne français ce qui va donner à l'eau-de-vie son éclatante couleur ambrée et son exceptionnel bouquet. Le Maître assembleur actuel, Cécile Roudaut, poursuit cette quête de l'excellence. En effet, St-Rémy® possède une tradition, une histoire, une véritable élégance, et son rôle consiste à veiller à ce que le produit conserve son authenticité. Cette coupe spéciale gastronomie concentre toutes les saveurs de St-Rémy®.

Profil aromatique :

Nez : Arômes délicats de bois et de vanille, notes de fruits mûrs et de miel

Bouche : Arômes exquis de pain d'épices, d'abricots confits et de dattes avec des notes épicées

Corps : Subtile, doux et puissant



Since 1886, St-Rémy® is the most popular French Brandy in the world.

Brandy St-Rémy® is made exclusively from French grape varieties (Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon) and is produced in the most prestigious French vineyards (Languedoc-Roussillon, Bordeaux, Bourgogne or Loire Valley...).

The techniques of double distillation of the house St-Rémy® bring out the flavors specific to the terroirs. The brandy will then age in small French oak barrels which will give the brandy its brilliant amber color and its exceptional bouquet. The current Master Assembler, Cécile Roudaut, is pursuing this quest for excellence. Indeed St-Rémy® has a tradition, a history, a true elegance, and its role is to ensure that the product retains its authenticity. This special gastronomic cup combines all the flavors of St-Rémy®.

Aromatic profile:

Nose: Delicate aromas of wood and vanilla, notes of ripe fruit and honey

Palate: Exquisite aromas of gingerbread, candied apricot and dates with spicy notes

Body: Subtle, soft and powerful

Volumes disponibles Available volumes
60% vol. 1 L, 5 L, 60 L - Gel 50% vol. 2 L

COINTREAU

ST-RÉMY
DISTILLATEUR FRANÇAIS DEPUIS 1886

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

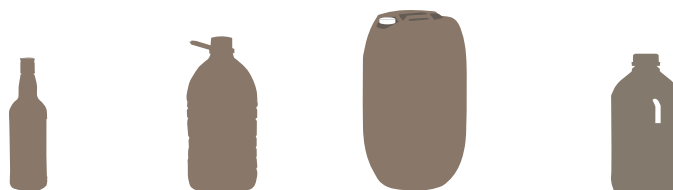
jacobert®

Père
MAGLOIRE®



BRANDY

60% vol. Gel 50% vol.



Unité/Unit

Poids net (liquide)/Net weight (liquid only)

Poids brut/Gross weight

Dimensions (l x h)/(w x h) mm

Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm

Carton/Case

Nb d'unités par carton/N° of units per case

Poids brut/Gross weight

Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm

Palette européenne/Euro pallet 80 x 120

Nb de cartons par palette/N° of cases per pallet

Nb de cartons par couche/N° of cases per layer

Nb de couches/N° of layers

Nb d'unités par palette/N° of units per pallet

Hauteur de la palette/Pallet height

Poids de la palette/Pallet weight

Code EAN/EAN code

Unité/Unit

Carton/Case

1 L	5 L	60 L	2 L
0,91 kg	4,55 kg	54,6 kg	1,864 kg
0,966 kg	4,7 kg	56,702 kg	1,961 kg
82 x 282	143 x 336	420 x 620	134 x 87 x 254
6	4	-	6
6,016 kg	19,7 kg	-	12,073 kg
255 x 174 x 307	334 x 318 x 365	-	275 x 277 x 270
76	18	-	48
19	6	-	12
4	3	1	4
456	72	6	288
137,8 cm	124,5 cm	77 cm	123 cm
482,216 kg	377,6 kg	363,212 kg	602,514 kg
3035540002488	3035540001573	-	3035540008947
035540002495	035540002037	-	3035540008954