



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



COGNAC FINE CHAMPAGNE 50% vol.

Le bouquet exaltant de Cognac Fine Champagne est un parfum à déguster.

La maison Rémy Martin reste liée aux terres de la Charente où elle fut fondée en 1724. C'est dans ce petit terroir français que le Cognac Fine Champagne, né d'un assemblage de grande et de petite Champagne, a vu le jour. Le secret d'un des raisins les plus aromatiques réside dans le terroir qui accueille la vigne. Les eaux-de-vie qui en sont issues fermentent une palette complexe d'arômes riches et uniques pour donner l'un des cognacs les plus fins du monde.

Ce cognac est distillé deux fois dans des alambics en cuivre puis vieilli longuement en petits fûts de chêne du Limousin. Le résultat du soin apporté à son élaboration lui confère des qualités uniques pour une utilisation Gastronomie !

La robe du Cognac Rémy Martin® est d'un bel ambré avec des reflets d'or.

Profil aromatique :

Nez : Abricot, pêche, notes de jasmin et d'iris avec une pointe de cannelle et de bois

Bouche : Fruits d'automne, fleurs sauvages avec des notes de réglisse et de vanille

Corps : Complexe, profond et parfaitement équilibré



The exhilarating bouquet of Cognac Fine Champagne is a perfume to be tasted.

The Rémy Martin house remains linked to the Charente lands where it was founded in 1724. It is in this small French terroir that Cognac Fine Champagne, born from a blend of grande and small Champagne, was born. The secret of one of the most aromatic grapes lies in the terroir that hosts the vine. The resulting brandy closes a complex palette of rich and unique flavors to give one of the finest cognacs in the world.

This cognac is distilled twice in copper stills and then aged for a long time in small limestone oak barrels. The result of the care given to its elaboration gives it qualities unique for a gastronomic use!

The dress of the Cognac Rémy Martin® is a beautiful amber with reflections of gold.

Aromatic profile:

Nose: Apricot, peach, notes of jasmine and iris with a touch of cinnamon and wood

Palate: Autumn fruits, wild flowers with notes of licorice and vanilla

Body: Complex, deep and perfectly balanced

Volumes disponibles Available volumes
1 L, 5 L, 60 L

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®



COGNAC FINE CHAMPAGNE 50% vol.



1 L



5 L



60 L

Unité/Unit

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

Poids brut/Gross weight

Dimensions (l x h)/(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
Poids net (liquide)/Net weight (liquid only)	0,931 kg	4,653 kg	55,83 kg
Poids brut/Gross weight	1,05 kg	4,9 kg	57,93 kg
Dimensions (l x h)/(w x h) mm	82 x 282	143 x 336	420 x 620
Carton/Case			
Nb d'unités par carton/N° of units per case	6	4	-
Poids brut/Gross weight	6,25 kg	20,15 kg	-
Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm	255 x 174 x 307	334 x 318 x 365	-
Palette européenne/Euro pallet 80 x 120			
Nb de cartons par palette/N° of cases per pallet	76	18	-
Nb de cartons par couche/N° of cases per layer	19	6	-
Nb de couches/N° of layers	4	3	1
Nb d'unités par palette/N° of units per pallet	456	72	6
Hauteur de la palette/Pallet height	137,8 cm	124,5 cm	77 cm
Poids de la palette/Pallet weight	498 kg	385,7 kg	370,58 kg
Code EAN/EAN code			
Unité/Unit	3035540006851	3035540006868	-
Carton/Case	3035540006875	3035540006882	-