



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



MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703



PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

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
Poids net (liquide)/Net weight (liquid only)	0,91 kg	4,55 kg	54,6 kg	1,864 kg
Poids brut/Gross weight	0,98 kg	4,7 kg	56,702 kg	1,961 kg
Dimensions (L x h)/(w x h) mm	82 x 282	143 x 336	420 x 620	
Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm				134 x 87 x 254
Nb d'unités par carton/N° of units per case	6	4	-	6
Poids brut/Gross weight	6,1 kg	19,7 kg	-	12,073 kg
Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm	255 x 174 x 307	334 x 318 x 365	-	275 x 277 x 270
Nb de cartons par palette/N° of cases per pallet	76	18	-	48
Nb de cartons par couche/N° of cases per layer	19	6	-	12
Nb de couches/N° of layers	4	3	1	4
Nb d'unités par palette/N° of units per pallet	456	72	6	288
Hauteur de la palette/Pallet height	137,8 cm	124,5 cm	77 cm	123 cm
Poids de la palette/Pallet weight	486,6 kg	377,6 kg	363,212 kg	602,514 kg
Code EAN/EAN code				
Unité/Unit	35540002488	3035540001573	-	3035540008947
Carton/Case	035540002495	035540002037	-	3035540008954