



Rémi

Distillateurs depuis

COGNAC - PINEAU DES

"Cors" FOUSSIGNAC

Tél : 05 45 35 87 18 -

Email : remilandier

TARIF PROFES

LANDIER

plusieurs générations

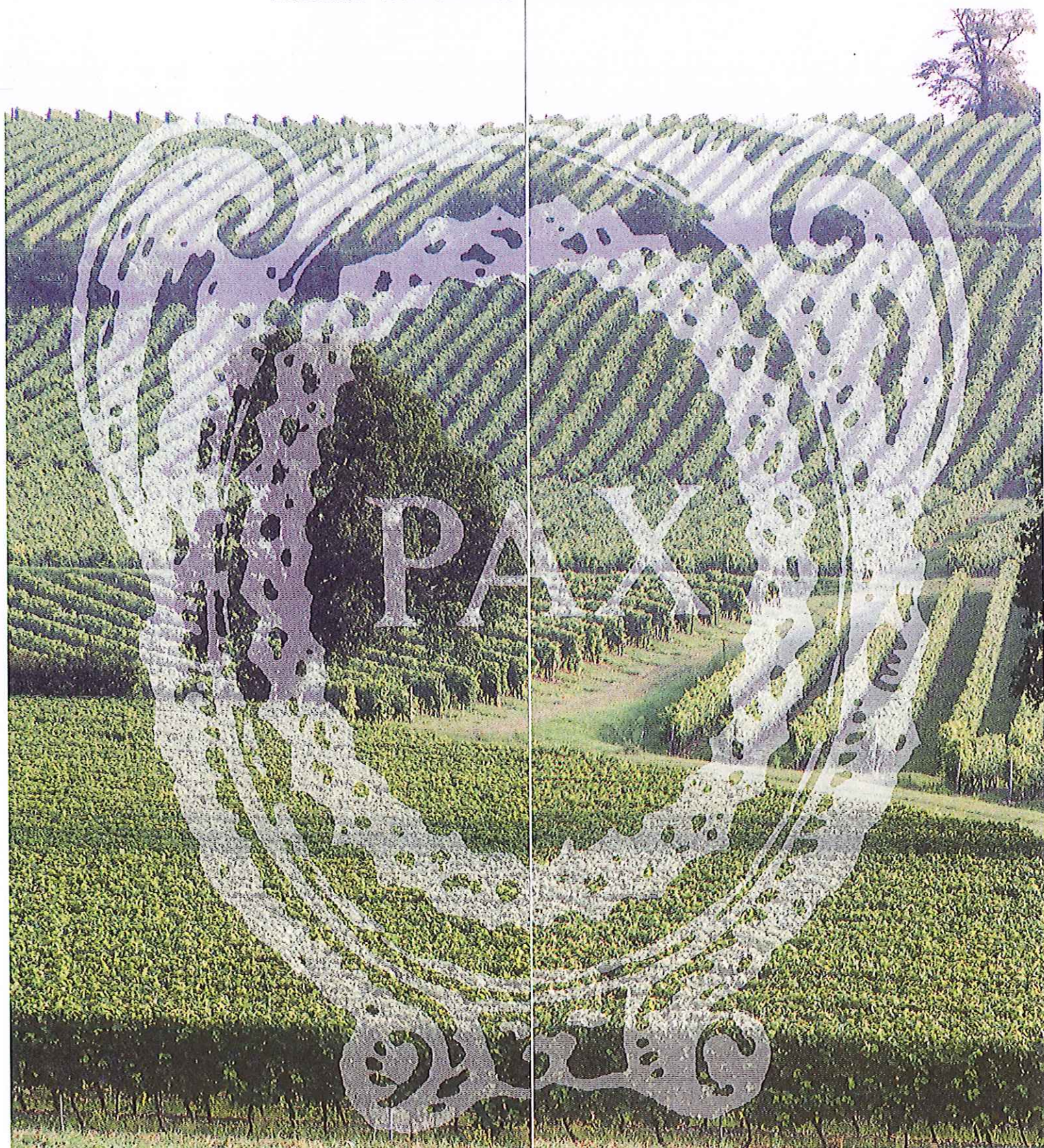
CHARENTES - VIN DE PAYS

- 16200 JARNAC

Fax : 05 45 35 83 75

@wanadoo.fr

SIONNEL HT



COGNAC

Nos Cognacs, sont issu des meilleurs côteaux de cette appellation, une sélection des meilleurs fûts de nos chais

Cognac VS

70 cl 40% vol



Cognac jeune, distillation soignée, stockage de qualité en fûts de chêne neufs du limousin. Age : 2 ans minimum. Nez : souple, vanillé, floral élégant, tabac blond, beau caractère. Bouche : vif, très agréable. Final : à déguster en digestif ou allongé de glace et tonic à l'apéritif.

Cognac VSOP

70 cl 40% vol



Cognac de bonne maturité, stockage en fûts de chêne qui lui confère équilibre et harmonie dans les parfums. Age : 4 ans minimum. Nez : développé, vanillé, miel, tilleul, fin et élégant. Bouche : son goût velouté privilégie la légèreté. Final : à déguster en digestif ou à l'apéritif sur glace.

Cognac NAPOLÉON

70 cl 40% vol



Ce Cognac est le fruit d'un subtil assemblage de très vieilles eaux-de-vie qui charpentent son corps et de plus jeunes qui lui donnent finesse. Age : 6 ans minimum. Nez : belle longueur, orange amère, raisin sec, parfum très élégant. Bouche : belle rondeur. Accord : à déguster sur un gâteau au chocolat.

Cognac Vieille Réserve

des Fins Bois
70 cl 40% vol



Cognac pur cru Fins bois, issu des meilleurs côteaux de cette appellation, une sélection des meilleurs fûts de nos chais. Age : 10 ans minimum. Nez : souple, avec des arômes de fruit sec, abricot, rancio bien marqué. Bouche : rondeur en bouche et finesse. Final : à déguster à la veillée

Cognac XO

70 cl 40% vol



Le Cognac XO est une sélection de très rares eaux-de-vie, devenu synonyme de haut de gamme, il est le prolongement naturel des grandes occasions et des dîners raffinés. Age : assemblage de vieux cognac. Nez : puissant. Bouche : délicate, des notes de prune, et d'orange confite. Final : grand digestif

PRIX
(sans étui)

Cognac XO

Bouteille artisanale
70 cl 40% vol



Le Cognac XO est une sélection de très rares eaux-de-vie, devenu synonyme de haut de gamme, il est le prolongement naturel des grandes occasions et des dîners raffinés. Age : assemblage de vieux cognac. Nez : puissant. Bouche : délicate, des notes de prune, et d'orange confite. Final : grand digestif

PRIX
(étui inclus)

Cognac EXTRA

70 cl 40% vol



Le Cognac Extra est le prestigieux mariage de très vieilles eaux-de-vie des deux crus Grande champagne et Fins bois. Ce Cognac d'exception n'est offert qu'en quantité limitée comme tout objet rare. Age : très vieux cognac. Nez : complexe et riche. Bouche : intense. Final : un vrai cognac d'amateur.

Cognac SELECTION

70 cl 40% vol



Ce cognac est un mélange d'eaux-de-vie jeunes et fines à de vieilles eaux-de-vie bien équilibrées. Pour vos cadeaux, le cognac sélection enchantera vos amis par sa présentation.

Très Vieux Cognac

70 cl 40% vol



Ce cognac est conservé depuis de nombreuses années, de génération en génération dans des chais obscurs, en vieux fûts de chêne. Nez : complexe, grande finesse, grand Cognac. Fleuron de notre gamme, il est la réussite du temps sur la nature et sur le terroir.

Cognac EXTRA

Carafe cristal de Sèvres
70 cl 40% vol



Nous avons marié la noblesse et l'exception Du Cognac Rémi Landier Extra à la beauté et la pureté du cristal de Sèvres. Cette Union ainsi réalisée concrétise notre inlassable recherche de la perfection, pour votre plus grand plaisir et celui de ceux qui vous sont chers.

VIN DE PAYS

Le vin de pays est issu des meilleurs coteaux de la région des Charentes

L'Orée Bosquet

(blanc marine)



Ce vin provient de cépage blanc, principalement le Sauvignon. C'est un vin fruité, élégant, légèrement sec qui accompagne très bien les fruits de mer.

L'Orée Bosquet

(rouge ou rosé)



Ce vin provient de cépages rouges, principalement Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc. Il vous séduira par sa légèreté et son bouquet.

L'Orée Bosquet

(blanc Chardonnay)



Ce vin provient de cépage blanc, principalement le Chardonnay. Il est parfumé et fruité et accompagne les poissons grillés ou en sauce.

L'Orée Bosquet

(rouge, fût de chêne)



Ce vin provient de cépage rouge, Merlot ou Cabernet sauvignon. Il est élevé en fûts de chêne pendant 6 mois. Il est souple, typé et accompagne les viandes rouges ainsi que les fromages.

L'Orée Bosquet

(rouge, Pinot noir)



Ce vin provient de cépage rouge, principalement le Pinot Noir. Il est élevé en fûts de chêne roux, pendant 8 mois. Il est corsé, charpenté, idéal avec le gibier et les viandes en sauce. (civet, bourguignon...)

PRIX
0,3751

PRIX
0,751

PINEAU

Ce pineau est le mariage entre le jus de raisin et le Cognac.

Pineau Blanc

75 cl 18% vol



Ce Pineau est issu des cépages ugni blanc et Colombar, il offre une exceptionnelle douceur au palais. Servez-le frais entre 5° et 6° à l'apéritif et vous découvrirez son fruité et ses saveurs. Très belle longueur en bouche.

PRIX
0,751
(sans étui)

PRIX
litre

Pineau Rosé

75 cl 18% vol



Ce Pineau est issu des cépages Merlot Cabernet franc, Cabernet sauvignon, on retrouve les fruits à l'eau-de-vie : cerises. La finale est d'une bonne longueur sur des notes de cacao. Servez-le frais entre 5° et 6° à l'apéritif ou avec un melon.

Vieux Pineau Blanc

75 cl 18% vol



Ce vieux pineau est vieilli depuis plus de 10 ans en fûts de chêne. Il est vraiment l'apéritif de classe et d'exception. En bouche, l'attaque est franche, droite et grasse. Arômes d'épices et de gentiane. Servez-le frais aussi bien au dessert qu'en apéritif. Il se déguste également sur un foie gras.

Vieux Pineau Rosé

75 cl 18% vol



Ce vieux pineau est vieilli depuis plus de 10 ans en fûts de chêne. Il est vraiment l'apéritif de classe et d'exception. En bouche, l'attaque est franche. On retrouve les fruits à l'eau-de-vie : cerises. Servez-le frais aussi bien au dessert qu'en apéritif. Peut accompagner fort bien une forêt noire.