

NGHỆ THUẬT ĐỒ UỐNG CAO CẤP

Rémy Martin | Cointreau | TheBotanist

RÉMY MARTIN

PHẦN 1

"The Art of Cognac Since 1724"



BỘ SƯU TẬP RÉMY MARTIN DANH TIẾNG

Hành trình hương vị từ những biểu tượng cognac vượt thời gian.



RÉMY MARTIN
The Art of Cognac Since 1724

DI SẢN & BIỂU TƯỢNG

Ra đời năm **1724**, Rémy Martin là minh chứng cho 3 thế kỷ tinh hoa Cognac.

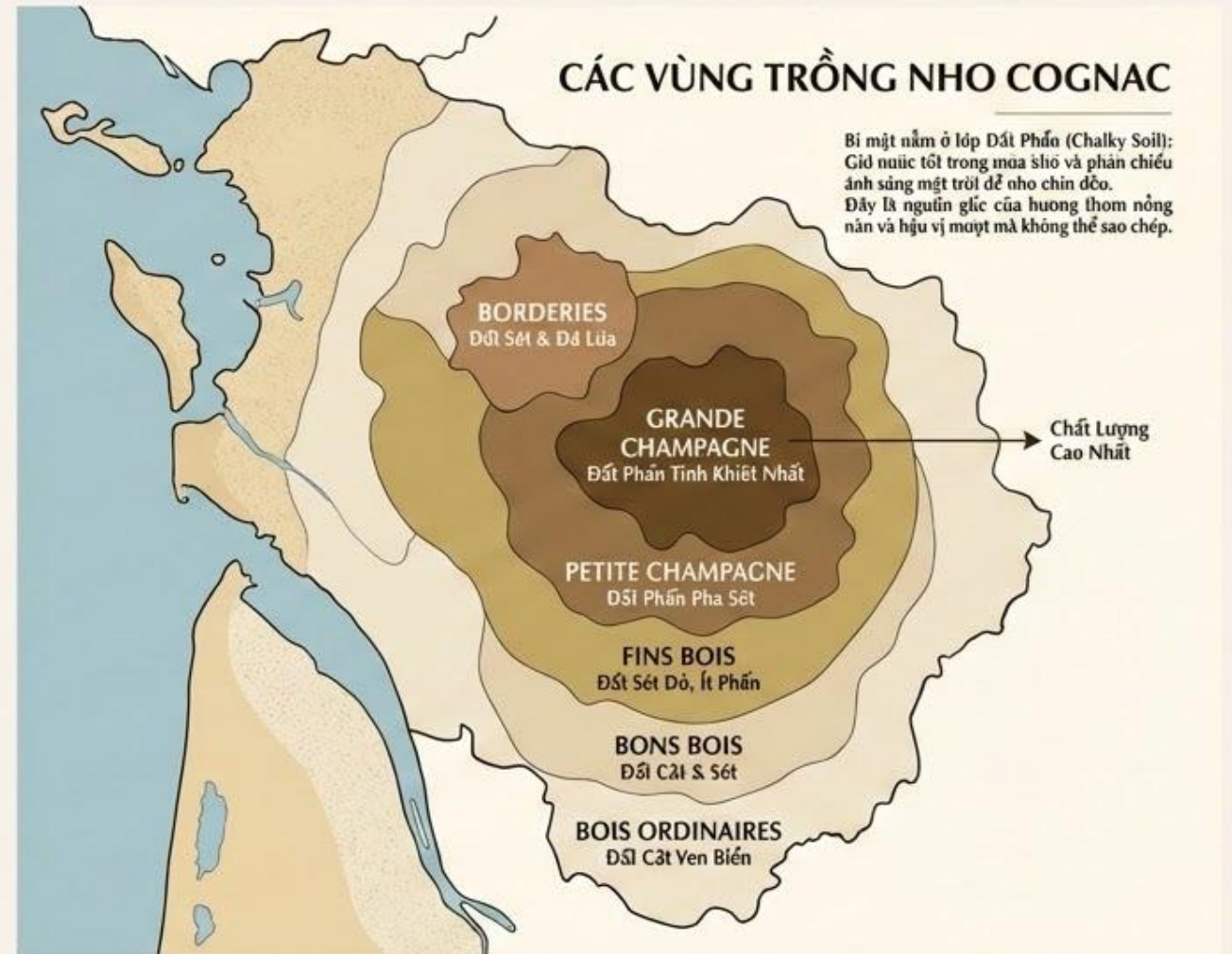
Biểu tượng Nhân Mã (Centaur):

- Kết nối giữa con người và thổ nhưỡng.
- Chân chạm đất (Thực tế) - Đầu hướng sao (Tâm nhìn). Tinh thần mạo hiểm và sự thông minh nhạy bén



THỔ NHƯỠNG ĐẤT PHẤN

Bí mật nằm ở lớp **Đất Phấn (Chalky Soil)**: Giữ nước tốt trong mùa khô và phản chiếu ánh sáng mặt trời để nho chín đều. Đây là nguồn gốc của hương thơm nồng nàn và hậu vị mượt mà không thể sao chép.



FINE CHAMPAGNE COGNAC

Grande Champagne

Đất phần trắng tinh khiết, tạo ra loại Eaux-de-vie tinh tế, có khả năng ủ lâu năm vượt trội.

Petite Champagne

Mang lại cấu trúc và sự cân bằng mượt mà cho hỗn hợp phối trộn cuối cùng.



QUY TRÌNH SẢN XUẤT COGNAC: TỪ NHO ĐẾN TINH HOA



Nghệ thuật tạo tác qua 5 bước chính

COGNAC VÀ HAI LOẠI GỖ SỒI PHÁP: LIMOUSIN & TRONÇAIS

GỖ SỒI LIMOUSIN (Limousin Oak)



Cấu Trúc
Mạnh



Màu Đậm



Tannin Cao

Vân gỗ rộng, tannin cao. Giúp Cognac phát triển cấu trúc mạnh mẽ và màu sắc đậm đà.

GỖ SỒI TRONÇAIS (Tronçais Oak)



Cảm Giác
Mềm Mại



Tinh Tế Hơn



Giải Phóng
Tannin Chậm

Vân gỗ mịn, giải phóng tannin chậm. Tạo cảm giác mềm mại, tinh tế hơn.



LỰA CHỌN CỦA RÉMY MARTIN

Chủ yếu sử dụng Limousin Oak để tạo cấu trúc mạnh và tiềm năng ủ lâu dài, mang lại chiều sâu đặc trưng.

INFOGRAPHIC: NGHỆ THUẬT Ủ RƯỢU



Rượu Tâm

Eaux-de-vie tinh khiết



Gỗ Sồi

Limousin Oak quý
hiếm



Thời Gian

Ủ chậm qua nhiều
thập kỷ



Phối Trộn

Tầm nhìn của Cellar
Master



RÉMY MARTIN VSOP

Biểu tượng Mượt mà

Dòng VSOP bán chạy nhất thế giới với hương vị sống động:

- **Mùi:** Vanilla, mơ chín, táo nướng.
- **Vị:** Sự hòa quyện của cam thảo và hoa khô.
- **Hậu vị:** Cân bằng, ấm áp và tròn trịa.

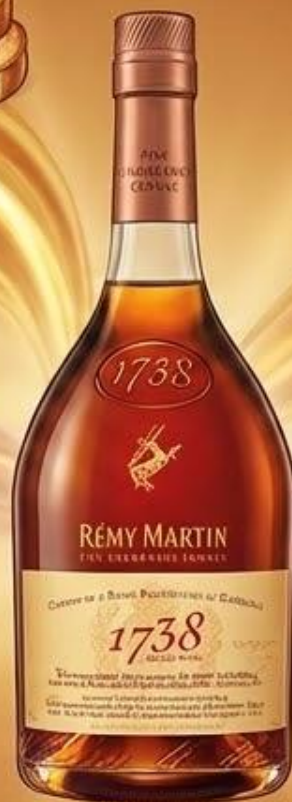


Hương Vị Đặc Trưng: Rémy Martin 1738 Accord Royal

Kẹo Bơ Cứng &
Bánh Mì Nướng



Mứt Mận & Sung



Kẹo Bơ, Gia Vị Nướng
& Sô-cô-la Đen



Hậu Vị Kem &
Hương Hạt Dẻ



HƯƠNG VỊ ĐẶC TRƯNG CỦA RÉMY MARTIN XO



HOA NHÀI
(Jasmine)



QUẢ MẬN TÂY
(Plum & Fig)



QUẾ & GIA VỊ
(Cinnamon & Spices)

TÓM TẮT: QUY TRÌNH & TINH HOA RÉMY MARTIN COGNAC

1. QUY TRÌNH SẢN XUẤT CƠ BẢN



NHO TRẮNG (Ugni Blanc)

Lên men thành rượu vang nền.



CHƯNG CẤT KÉP (Double Distillation)

Chưng cất 2 lần trong nồi đồng để tạo ra Eau-de-vie tinh khiết.



Ủ GỖ SỒI PHÁP (French Oak Aging)

Tối thiểu 2 năm trong thùng gỗ sồi để phát triển hương vị.

2. ĐẶC TRƯNG RÉMY MARTIN: FINE CHAMPAGNE COGNAC



TIÊU CHUẨN FINE CHAMPAGNE:
Phối trộn độc quyền giữa hai vùng, với tối thiểu 50% từ Grande Champagne.

3. CÁC DÒNG SẢN PHẨM CHÍNH (Theo Mức Độ Ủ & Phức Hợp)



XO

Đỉnh cao nghệ thuật phối trộn, hương hoa & gia vị phong phú.



CLUB

Cấu trúc phức hợp, mạnh mẽ.



1738 ACCORD ROYAL

Mượt mà, hương gỗ sồi & sô-cô-la.



VSOP

Ủ trung bình, hương trái cây & vani.

Tăng dần thời gian ủ & độ tinh tế.

QUY TRÌNH PHỤC VỤ CHUẨN



Ly Tulip

Hình dáng thắt cổ chai giúp tập trung mùi hương tinh tế của Cognac Fine Champagne.



Nhiệt Độ

Thưởng thức tốt nhất ở nhiệt độ phòng hoặc với một viên đá lớn (On the rocks).



Cách Cầm

Luôn cầm ở chân ly hoặc đế ly để tránh nhiệt độ cơ thể làm nóng rượu quá nhanh.

COCKTAIL: THE SIDECAR

Một huyền thoại ra đời từ sau Thế chiến I. Sự kết hợp quý tộc giữa **Rémy Martin VSOP** và **Cointreau**. Vị chua thanh của chanh tươi làm bùng tỉnh hương trái cây ủ lâu năm của Cognac.

PHẦN 2

COINTREAU

"The Heart of Cocktails Since 1849"

HÀNH TRÌNH DI SẢN

3 DATES TO REMEMBER



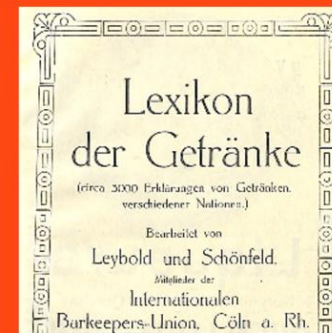
1849

Nhà máy chưng cất đầu tiên tại
Angers, Pháp.



1885

Đăng ký bảo hộ nhãn hiệu & Thiết
kế chai vuông biểu tượng.



1913

Xuất hiện chính thức trong các
sách dạy cocktail toàn cầu.

NGUYÊN LIỆU: NGHỆ THUẬT CÂN BẰNG



Vỏ Cam Ngọt

Mang đến hương thơm tươi mới, rực rỡ và nốt hương trái cây mọng nước.

Vỏ Cam Đắng

Tạo nên cấu trúc, độ sâu và sự phức hợp tinh tế cho hậu vị.

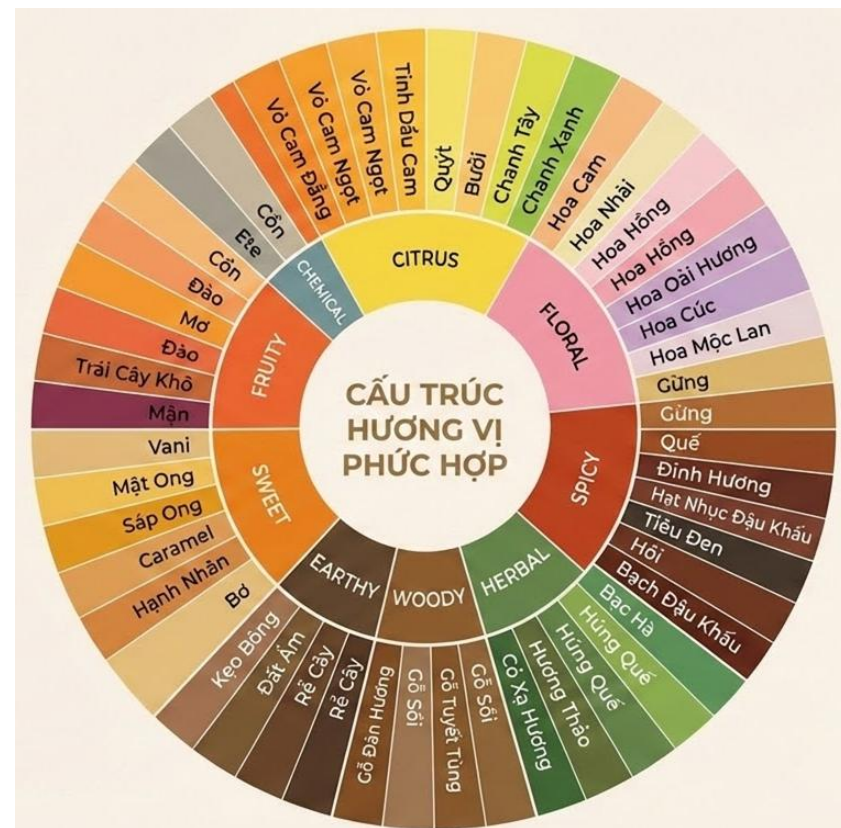
100% tự nhiên. Không hương liệu nhân tạo.

SỨC MẠNH CỐT LÕI



40%

ABV (Nồng độ cồn)



Tại sao nồng độ cao?

Nồng độ 40% giúp giữ trọn vẹn các **tinh dầu cam quý giá** và tạo cấu trúc vững chắc khi pha chế cocktail, khác biệt hoàn toàn với các loại rượu cam rẻ tiền.

HIỆU ỨNG OPALESEC



Minh chứng chất lượng

Cointreau trong suốt như pha lê. Tuy nhiên, khi gặp đá lạnh, rượu sẽ hơi **vẩn đục nhẹ**.

Đây là hiện tượng tự nhiên của tinh dầu cam nguyên chất kết tinh lại, chứng minh nguồn gốc 100% tự nhiên.

TRÁI TIM CỦA 600 LOẠI COCKTAIL

WHITE LADY 1919

White Lady Cocktail

1/3 Lemon Juice, 1/3 White Crème de Menthe, 1/3 Cointreau. Shake well and strain.
(Recipe: This was the original brought out by Harry MacElhone at Ciro's Club in London in 1919. He later changed it to: 1/3 Gin, 1/3 Cointreau, 1/3 Lemon Juice, at Harry's Bar, Paris, 1929.)



MARGARITA 1948

MARGARITA (Shake)
Cocktail Glass (Frost rim with salt)
Mixing glass (fine ice)
Juice of 1/2 Lime
1 Jigger of Cointreau or Triple-Sec,
1 Jigger of Tequila
Shake and strain.

SIDE CAR 1922

Side-Car.

Fill the shaker half full of broken ice and add:

- 1/2 gill of fresh Lemon Juice.
- 1/2 gill of Cointreau.
- 1/2 gill of Cognac Brandy.

Shake well and strain into a cocktail-glass.
This cocktail is very popular in France. It was first introduced in London by MacGarry, the celebrated bar-tender of Buck's Club.



COSMOPOLITAN 1988

COSMOPOLITAN

- 2 ounces vodka
- 1/4 ounce cranberry juice
- 1/4 ounce Cointreau or triple sec
- 1/4 ounce Rose's Lime Juice

Pour all ingredients into an ice-filled mixing glass. Stir well and strain into a Martini glass.



THE ORIGINAL MARGARITA (1948)

"Một ly Margarita không có Cointreau thì không xứng đáng gọi là Margarita."

Công thức chuẩn:

- 30ml Cointreau
- 50ml Tequila Blanco
- 20ml Nước cốt chanh tươi



COINTREAU FIZZ



Món khai vị hoàn hảo

Dễ uống, sáng khoái và sang trọng:

- 50ml Cointreau
- 20ml Chanh tươi
- Soda đầy ly
- Trang trí: Dâu tây & Cam

NHÃN CHAI MỜI (2023)



Tôn vinh Quả Cam

Hình ảnh quả cam được in dập nổi, khẳng định nguồn gốc tự nhiên.



Di sản Gia đình

Chữ ký của Edouard Cointreau được đưa lên vị trí trang trọng nhất.

PHẦN 3

THE BOTANIST

"Islay Dry Gin • Wild. Foraged. Distilled."



ISLAY DRY GIN

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

Đến từ hòn đảo Islay xa xôi của Scotland - thiên đường của rượu mạnh thủ công.
The Botanist là dòng Gin duy nhất được chưng cất tại nhà máy Bruichladdich danh tiếng.



| 22 + 9 THẢO MỘC

THE BOTANIST

ISLAY DRY GIN

Một bản giao hưởng thảo mộc chưa từng có:

- **22 loại thảo mộc địa phương:** Thu hái thủ công bởi chuyên gia ngay trên đảo Islay.
- **9 loại thảo mộc lõi:** Các nguyên liệu Gin kinh điển thế giới.

"Handpicked art in a bottle."



UGLY BETTY

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN



Sự kiên nhẫn tạo nên chất lượng

Nồi chưng cất **Lomond Still** cũ kỹ nhưng độc bản, biệt danh là "Ugly Betty".

Kỹ thuật chưng cất cực chậm ở áp suất thấp trong **17 giờ** giúp hơi rượu hấp thụ tinh tế nhất hương thơm thảo mộc.

| SỰ KHÁC BIỆT THỦ CÔNG

THE BOTANIST

ISLAY DRY GIN

46%

ABV & NON-CHILL FILTERED

Nồng độ 46% và **không lọc lạnh** giúp giữ trọn vẹn các tinh dầu tự nhiên. Điều này tạo nên cảm giác dày dặn, mượt mà (mouthfeel) khó có dòng Gin nào sánh được.

THE 22 HAND-FORAGED ISLAY BOTANICALS

Foraged locally and sustainably by our
Professional Forager James Donaldson.



№01
APPLE MINT



№02
CHAMOMILE



№03
CREEPING THISTLE



№04
DOWNY BIRCH



№05
ELDER



№06
GORSE



№07
HAWTHORN



№08
HEATHER



№09
JUNIPER



№10
LADY'S BEDSTRAW



№11
LEMON BALM



№12
MEADOWSWEET



№13
MUGWORT



№14
RED CLOVER



№15
SPEAR MINT



№16
SWEET CICELY



№17
BOG MYRTLE



№18
TANSY



№19
WATER MINT



№20
WHITE CLOVER



№21
WILD THYME



№22
WOOD SAGE

THE CORE NINE BOTANICALS



№23
ANGELICA ROOT



№24
CASSIA BARK



№25
CINNAMON BARK



№26
CORIANDER SEED



№27
LEMON PEEL



№28
LIQUORICE ROOT



№29
ORANGE PEEL



№30
ORRIS ROOT



№31
JUNIPER

© 2019 BRUICHLADDICH DISTILLERY CO. LIMITED. THE BOTANIST DRY GIN, 46% alc./vol. PLEASE DRINK RESPONSIBLY.

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

THE BOTANIST & TONIC

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

Nghệ thuật trang trí

Sử dụng thảo mộc theo mùa để đánh thức hương vị:

- 50ml The Botanist
- Tonic cao cấp
- **Garnish:** Vỏ bưởi & Nhánh hương thảo (Rosemary) tươi.





CONCEIVED, DISTILLED & HAND-CRAFTED
ON THE ISLAND OF ISLAY

THE BOTANIST

ISLAY DRY GIN

@THEBOTANISTGIN   