**LOUIS XIII NOMBRA AL SIR WINSTON CHURCHILL’S COMO RESTAURANTE FORTALEZA DEL MES**

**Ciudad de México, a 16 de junio de 2016.– Sir Winston Churchill’s**, que se ha mantenido desde su apertura en 1972 como uno de los lugares más prestigiosos de la Ciudad de México, es recomendado como restaurante Fortaleza del mes por **LOUIS XIII**, una de las bebidas espirituosas más sofisticadas del mundo.

Rey Fernández y su esposa inglesa Jane Pearson transformaron una hermosa mansión de estilo Tudor británico en un sitio que se distingue por la amabilidad de su servicio y la excelencia de sus platillos.

Atendido personalmente por Jane junto a su hija Britania, Sir Winston Churchill’s posee una decoración elegante y lujo impecable que, con paneles de madera y sillones de piel, evoca el ambiente acogedor de un club londinense tradicional. Cuenta con un jardín para comer al aire libre o gozar un puro acompañado de un excelente *cognac* como LOUIS XIII, rodeado de hermosas flores y vibrantes fuentes.

La pasión de Britania por el vino y las bebidas espirituosas *“se ha desarrollado a lo largo de los años en Sir Winston Churchill’s. He tenido el privilegio de degustar los vinos de los mejores viñedos y aprender de sommeliers experimentados, además de embajadores como Rodolfo de Lapeyrouse del cognac LOUIS XIII en México*”.

Su primer acercamiento con éste se dio cuando sus padres, como dueños de restaurantes, “*nos llevaban cada verano a Francia para aprender de primera mano lo mejor de la comida y estilo de vida. Tengo un vívido recuerdo de mi padre en los jardines de un castillo del Valle del Loira, fumando puro cubano y disfrutando una bebida servida de una botella que brillaba como una joya bajo el sol de la tarde. ¡Fue mágico! Años después descubrí que era un decantador de cristal soplado a mano que contiene una selección de "aguardientes" mezclados durante más tiempo que mi edad y añejado en barricas antiguas de madera de roble. Era LOUIS XIII”.*

Sobre la experiencia de probar este elixir por primera vez, Jane Pearson de Fernández, gerente y encargada de las relaciones públicas de Sir Winston Churchill’s, afirma: “*Me gustaría llevarlos en un viaje por su paleta. Evocar su curiosidad mediante el color ámbar para percibir las flores frescas de jazmín y la madreselva. Invitarlos a descubrir los olores a ciruela, higo, nuez, avellana y nuez moscada; encontrar aromas de vainilla, miel, especias y roble. Sentirán que beben el tiempo mismo, un cognac mezclado con 1,200 aguardientes, el menor de los cuales es de 40 años de edad, añejado en barricas de roble antiguo. Es, sin duda, probar la historia*”.

Por su tinte refinado, que refleja de manera natural el estilo de vida británico, **Sir Winston Churchill** es recomendado por **LOUIS XII** como restaurante Fortaleza del mes –el segundo mexicano después de Gloutonnerie– para dar la bienvenida a una clientela sofisticada que aprecia la tradición y está dispuesta a vivir nuevas experiencias de alta gastronomía en México.

**# # #**

**Acerca de LOUIS XIII**

El cognac LOUIS XIII fue creado en 1874. Cada botella requiere el trabajo, experiencia y cuidado de cuatro generaciones de Maestros de Bodega a lo largo de 100 años. Sus uvas crecen en los suelos calcáreos de Grande Champagne, la zona con mayor demanda de la región de Cognac, en Francia. Es una mezcla compleja de la alquimia de hasta 1200 eaux-de-vie, el más joven con 40 años de edad. Por lo tanto, el cognac LOUIS XIII es la máxima expresión en materia de tiempo. La mezcla única evoca notas de cata y aromas de mirra, miel, siempreviva, ciruela, madreselva, corteza de madera, cuero y frutas de la pasión.

Para obtener más información, visite: [www.LOUISXIII-cognac.com](http://www.louisxiii-cognac.com)

[**CONTACTO**](http://www.louisxiii-cognac.com)

[Ana Laura García Tinoco Ariza](http://www.louisxiii-cognac.com)

[Another Company](http://www.louisxiii-cognac.com)

[ana@anothercompany.com.mx](http://www.louisxiii-cognac.com)

[6392.1100 ext. 2420](http://www.louisxiii-cognac.com)