

Adios 2020, hola 2021, los cocteles que te harán decir ¡Feliz año nuevo! con mucha ilusión

Ciudad de México, a **23** de diciembre de 2020.- El 2020 fue un año que sin lugar a dudas nos ha dejado muchos aprendizajes pero no podemos ver la hora en que termine y ver qué nos deparan los planes en el 2021. Esta es la última noche del año lleno de sabores, texturas, colores y aromas que dan forma a sus tradiciones, por eso Rémy Cointreau trae para ti tres recetas perfectas para dar inicio a un nuevo año y levantar nuestra copa al sonar las 12 campanadas, después de todo es una noche mágica donde todo puede suceder.



ROYAL FRENCH 38 / RÉMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL

La champaña es la bebida festiva por excelencia. Sin embargo, para esta época navideña podemos añadirle un toque distinto y único que puede potenciar su sabor, siendo parte de uno de los mejores cocteles que disfrutarás en 2020 y quizás de 2021 si brindas con éste durante Año Nuevo.

Ingredientes:

- Rémy Martin 1738 Accord Royal.
- Jarabe.
- Jugo de limón.
- Champaña.

Modo de preparación:

En una copa larga, combina 30 mililitros de Rémy Martin 1739 Accord Royal, 15 mililitros de jarabe, 15 mililitros de jugo de limón y, al final, rellena con champaña.



TOM COLLINS / RÉMY MARTIN VSOP

Un coctel clásico para una tradición milenaria. Añadiendo un poco de frescura a esta noche llena de sorpresas, un Tom Collins espera en cada celebración para formar parte de los brindis y charlas más divertidas. Fácil de preparar y con un sabor fácil de disfrutar, este trago te hará decir “fiesta” desde el primer sorbo.

Ingredientes:

- Rémy Martin VSOP.
- Jugo de limón.
- Jarabe.
- Rodaja de limón.
- Cerezas al brandy.

Modo de preparación:

Combina 45 mililitros de Rémy Martin VSOP, 20 mililitros de jugo de limón y 20 mililitros de jarabe en un shaker con hielo. Agita y sirve en un vaso tipo highball con hielo. Rellena con agua mineral y adorna con una rodaja de limón y una cereza al brandy.



ST- RÉMY PAPER PLANE / ST- RÉMY

Cada vez estamos más cerca de poder tomar un avión e ir a nuestro destino favorito sin ninguna preocupación, pero mientras eso pasa el coctel *Paper plane de St- Rémy* es la bebida perfecta para brindar en casa. Un avión de papel es mejor que ningún avión en lo absoluto.

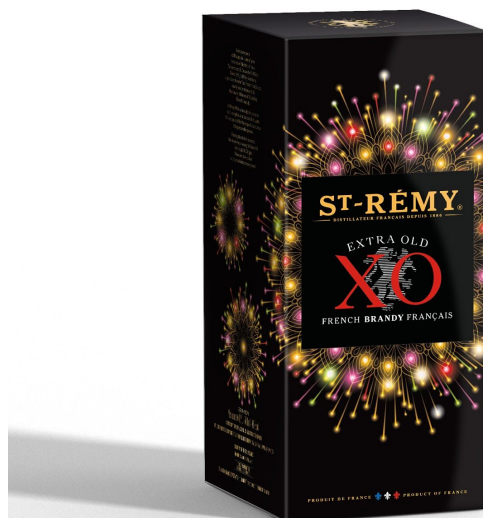
Ingredientes:

- 25 ml de St- Rémy XO
- Amargo italiano
- 25 ml de amaro
- 25 ml de jugo de limón

Modo de preparación:

En una coctelera, combina 25 mililitros de St-Rémy XO, amargos italianos, 25 mililitros de amaro y 25 mililitros de jugo de limón. Agitar con hielo y colar en una copa de cristal.

Podrás encontrar la edición especial de St- Rémy XO esta temporada en diferentes establecimientos, perfecta para despedir el año.



Puedes comprar todas las bebidas de Rémy Cointreau para preparar estos cocteles en:

- laeuropea.com
- amazon.com.mx
- consuvino.com.mx
- liverpool.com.mx
- bodegasalianza.com
- lanaval.com.com
- autoserviciorlaplaya.com
- prissa.mx
- cavasautto.com
- elpalaciodehierro.com
- chedraui.com.mx
- soriana.com
- citymarket.com.mx

###



Acerca de Rémy Cointreau

El Grupo Rémy Cointreau es una compañía francesa dirigida por una familia cuyos orígenes se remontan a 1724. En 1990, se fundó este grupo gracias a la fusión de las empresas encabezadas por Hériard Dubreuil, E. Rémy Martin y Cie SA, y por la creada por la familia Cointreau, Cointreau & Cie SA. Rémy Cointreau también es el resultado de otras colaboraciones con importantes compañías activas en la industria de vinos y licores alrededor del mundo. El vínculo más fuerte entre las casas que representan el grupo es el amor por sus *terroirs* y la maestría acumulada gracias al tiempo que siempre ha tenido un lugar central en el área de conocimiento. Es responsabilidad de todas las personas que forman parte del Grupo Rémy Cointreau crear una unión entre la tierra, las personas y el tiempo. El portafolio de Grupo Rémy Cointreau en México incluye a las marcas **Cointreau, The Botanist, METAXA, Rémy Martin, Bruichladdich Distillery y LOUIS XIII.**

CONTACTO PARA PRENSA

Andrés Calderón, Account Executive

andres.calderon@another.co

Cel: +52 1 33 1323 2377

Luis Morales / Business Director

luis.morales@another.co

Cel: +52 1 55 6392 1100