



## El sabor de tus reuniones: Rémy Martin

**Ciudad de México, a 20 de agosto de 2021.**- El principal ingrediente de una celebración son, sin duda alguna, tus amigos y familiares, aquellas personas que tienen un lugar especial en tu vida. Sin embargo, ya reunidos, es necesario tener algo con que brindar para darle un carácter diferente a esa velada, un sabor único que es en sí mismo una experiencia extraordinaria: las diversas etiquetas del cognac Rémy Martin.

Ya sea que lo marides con exquisitos platillos o bocadillos; lo degustes solo y conozcas frente a frente sus increíbles atributos, o lo disfrutes a través de increíbles y creativos cocteles, el cognac Rémy Martin siempre se convertirá en el centro de atención en cada reunión:

### **Rémy Martin XO: opulencia de sabores y sensaciones**

Con los ingredientes salados y dulces correctos –fáciles de encontrar en tu casa o tienda de servicio– puedes crear un ritual sensorial que resalta la complejidad aromática y el esplendor de este cognac, y hacer que tus invitados vivan una experiencia totalmente diferente. Estos maridajes son perfectos para establecer los ritmos de tu celebración. Comenzando por lo salado: un parmesano reggiano de 36 meses puede funcionar a la perfección para brindar ese sabor fuerte, lleno de las bondades que ofrece el tiempo y un añejamiento inteligente.

El matiz de sabores y el siguiente momento de esta celebración sensorial llega con lo dulce. Dátiles, dulce de leche, pan de nuez, almendras, uva blanca, higos frescos, deshidratados o confitados, durazno y una extensa gama de frutos son opciones mucho más simples que sirven de complemento para las refinadas características de Rémy Martin XO, el cual se recomienda tomar en una taster glass, por su forma alargada y estrecha que ayuda a resguardar las riquezas de esta bebida.

### **Rémy Martin 1738 Accord Royal: estilo y elegancia**

Con esta especial etiqueta de Rémy Martin se encuentran dos caminos a explorar: una deliciosa mixología que reúne a clásicos como el Sidecar o el Collins; y en el otro lado, maridajes atrevidos que realzan sabores familiares y los llevan a otro nivel. Esto es lo que ofrece Rémy Martin 1738 Accord Royal, un cognac nacido en barricas tostadas y nombrado a partir de un acuerdo real, que brinda una mezcla de distintivos *eaux-de-vie* que resulta en un sabor particularmente suave.

Como se sugiere líneas arriba, Rémy Martin 1738 Accord Royal funciona muy bien con recetas de cócteles clásicos: ya sea un Sidecar o un Sazerac; e incluso con recetas originales creadas por renombrados bartenders, como el icónico [Royal Tom Collins](#).



Para los maridajes, Rémy Martin sugiere platillos de un cariz especial: la Pizza Soufflée, Puodre de Bacon et Parmesan, por ejemplo, creada por el chef Jean François Piège, que sirve un textura delgada y crujiente seguida del intenso sabor salado del tocino y el parmesano, todo reunido a través de la cremosidad y evocaciones de roble propias de este cognac.

### **Rémy Martin VSOP: la armonía entre la diversión y los momentos memorables**

Podría decirse que Rémy Martin VSOP es la etiqueta de la casa más cercana y versátil, esa emblemática botella oscura que usualmente forma parte de las mejores celebraciones. Esto, gracias a que reúne poderosos y elegantes aromas, convirtiéndose en el símbolo del arte de mezclar, propio de los Maestros de Cava de Rémy Martin.

Gracias a esa única “capacidad de adaptación”, Rémy Martin VSOP puede disfrutarse de diferentes formas: en las rocas o en cocteles como el Rémy Centauro, un [French Negroni](#) o un delicioso [Rémy Sour](#). Además, como un maridaje simple pero igualmente cautivador, este cognac puede disfrutarse con un poco de hielo y un macaron de vainilla, o simplemente acompañarse con un poco de queso azul.

Puedes adquirir estas etiquetas de Rémy Martin en:

- [laeuropea.com](http://laeuropea.com)
- [amazon.com.mx](http://amazon.com.mx)
- [consuvino.com.mx](http://consuvino.com.mx)
- [liverpool.com.mx](http://liverpool.com.mx)
- [bodegasalianza.com](http://bodegasalianza.com)
- [lanaval.com.com](http://lanaval.com.com)
- [autoserviciorlaplaya.com](http://autoserviciorlaplaya.com)
- [prissa.mx](http://prissa.mx)
- [cavasautto.com](http://cavasautto.com)
- [elpalaciodehierro.com](http://elpalaciodehierro.com)
- [chedraui.com.mx](http://chedraui.com.mx)
- [soriana.com](http://soriana.com)
- [citymarket.com.mx](http://citymarket.com.mx)

### **ACERCA DE RÉMY MARTIN**

Rémy Martin encierra una historia familiar de casi 300 años y posee un espíritu visionario simbolizado por su emblema único: el Centauro. Desde 1724, la Casa Rémy Martin ha estado motivada por una misión: capturar el corazón de Cognac, Cognac Fine Champagne. Rémy Martin XO está compuesto de eaux-de-vie que provienen exclusivamente de los viñedos más codiciados de la región de Cognac, el Grande Champagne y Petite Champagne. Estos eaux-de-vie tienen un excepcional potencial de añejamiento, y se le conoce como Cognac Fine Champagne. Rémy Martin XO es el producto insignia de nuestro maestro de cava quien, gracias a sus



**RÉMY MARTIN**  
FINE CHAMPAGNE COGNAC

conocimientos, pudo combinar más de 400 eaux-de-vie. Este arte del blending permite expresar a la perfección toda la complejidad aromática de este cognac XO Fine Champagne.

**CONTACTO PARA PRENSA**

Andrés Calderón, Account Executive

[andres.calderon@another.co](mailto:andres.calderon@another.co)

Cel: +52 1 33 1323 2377

Fernando Esquivel, Business Manager

[fernando.esquivel@another.com](mailto:fernando.esquivel@another.com)

Cel: +52 1 777 253 1713