**Abraza el otoño con LOUIS XIII: Un brindis por los placeres de la vida**

*El coñac más exclusivo del mundo tiene los ingredientes ideales para la temporada.*

***Ciudad de México, xx de octubre de 2023.*** La caída de hojas de los árboles, las tardes frías y las noches de luna llena son características del otoño, una temporada que nos invita a mantenernos cercanos en un ambiente cálido, ya sea frente a una fogata, teniendo una cena romántica a la luz de las velas o disfrutando de un postre delicioso.

Todos estos planes se llevan mejor si se disfruta de los sabores de estos meses en los que predomina lo dulce como las nueces y la miel. Lejos quedan las ganas de bebidas refrescantes y en su lugar, las personas buscan un deleite que los mantenga cálidos.

Es por eso que LOUIS XIII, el coñac francés más exclusivo del mundo, es perfecto para la temporada otoñal, ya que ofrece una mezcla de los más finos *eaux-de-vie*, utilizando uvas provenientes de *Grande Champagne*, el primer *cru* de la región de Cognac.

Con más de un siglo de historia y nombrado así en honor al rey LOUIS XIII, este coñac que inició su producción en 1874, en la *Maison* Francesa Rémy Martin, se mantiene como una de las bebidas favoritas de los conocedores.

**Sabores otoñales**

La experiencia sensorial y aromática de LOUIS XIII es inigualable debido a las multifacéticas notas aromáticas a jazmín y sabores a mirra, miel, ciruela, madreselva, corteza de madera, higo y frutas de la pasión.

Estos elementos se encuentran concentrados en un decantador de cristal bañado en oro de 24 quilates, adornado por las *fleurs-de-lys,* símbolo de la realeza, que materializa la excelencia de esta bebida espirituosa que la convierte en todo un lujo.

Y es que su distinguido sabor, se debe a las barricas en las que se añeja, ya que fueron creadas con madera proveniente de los bosques de Francia, de la región de Limousin. Una *tierçon* o barrica, necesita de un siglo para que pueda considerarse lista para albergar los *eaux-de-vie* que eventualmente se convertirán en una edición de LOUIS XIII.

La complejidad de sus notas de cata, lo hacen un destilado para disfrutar de la temporada y maridarlo con un habano, así como con platillos gourmet: desde Jamón de Bellota, hasta Caviar Beluga o langosta.

Para descubrir más sobre LOUIS XIII, sus maridajes y colecciones especiales visita: [www.louisxiii-cognac.com](https://www.louisxiii-cognac.com/).

***Acerca del cognac LOUIS XIII:***

*En todo el mundo hay clientes que buscan experiencias excepcionales; clientes para los que una amplia gama de terroirs significa una gran variedad de sabores. Su nivel de exigencia es proporcional a nuestro saber hacer, a los conocimientos que transmitimos de generación en generación. El tiempo que estos clientes dedican a beber nuestros productos es un tributo a todos los que han trabajado para desarrollarlos. Es por estos hombres y mujeres por los que Rémy Cointreau, Grupo francés de propiedad familiar, protege sus terroirs, cultiva espirituosos multicentenarios excepcionales y se compromete a preservar su eterna modernidad. La cartera del Grupo incluye 14 marcas singulares, como los cognacs Rémy Martin y Louis XIII, y el licor Cointreau. Rémy Cointreau tiene una única ambición: convertirse en el líder mundial de los espirituosos excepcionales. Para ello, se apoya en el compromiso y la creatividad de sus 1.924 empleados y en sus filiales de distribución establecidas en los mercados estratégicos del Grupo. Rémy Cointreau figura en Euronext París.*