**UN SIGLO DE SABOR ÚNICO, UN SIGLO DE LOUIS XIII**

* *LOUIS XIII captura la opulencia de ingredientes únicos y comparte el fino arte de mezclar y añejar.*
* *Lejos de la mirada del hombre, los cognacs de hasta 100 años creados por LOUIS XIII realizan su misteriosa alquimia.*

**LOUIS XIII** es un *cognac* que resguarda un siglo de tradición y sabor. Su creación se dio de forma fortuita en el año de 1874 en la casa **Rémy Martin** con el conocimiento y la pasión de tres maestros bodegueros quienes convirtieron este cognac en una insignia vínculo entre el pasado y el futuro.

Su nombre es un homenaje al rey de Francia Louis XIII en cuyo reinado la familia Rémy Martin se estableció en la región de Cognac. Fue este monarca, el primero en colocar a esta bebida en un nivel excepcional.

El *savoir-faire* que se degusta en cada sorbo de [**LOUIS XIII**](http://www.louisxiii-cognac.com/agegate) es resultado del trabajo colectivo de los artesanos del terruño Grande Champagne, en la región de Cognac, que cumplen con las demandas de perfección de la casa Rémy Martin para preservar con arte el poder aromático de la uva utilizada y revelar con elegancia sofisticados aromas.

Barricas (*tierçons*) de roble Limousin son las que resguardan celosamente el fino elixir, fieles a los secretos ancestrales que han sido pasados de generación en generación a cada uno de los hombres, que con su fuerte arraigo a la tierra, se asumen como guardianes de tan extraordinaria bebida artesanal fabricada en las precisas condiciones que necesita.

Todos los lotes que se utilizan para mezclar el cognac **LOUIS XIII** provienen exclusivamente de las tierras infinitamente calcáreas –con óxido de calcio– y las mejores parcelas de Grande Champagne, el más prestigioso de los seis territorios (*terroir*) clasificados en la región delimitada de Cognac; en el que además, la influencia de la tierra y el mar, junto con el suelo que se caracteriza por un alto contenido de tierra caliza, constituye el epítome del cultivo de la vid, que se enraíza en lo profundo de la tierra para extraer toda la riqueza y finura.

Un detalle emblemático de este codiciado cognac son las curvas del decantador, las cuales fueron influenciadas por aquellas de la *carafe* original, una ánfora metálica que data de finales del siglo XIX. Fabricada en vidrio en 1874, que cedió el paso al cristal bañado en oro de 24 quilates en 1936.

Conservado en secreto y añejado en la quietud de las bodegas, **LOUIS XIII** también cuenta con las ediciones especiales que forman la saga de destilados de lujo de la casa Rémy Martin: **LOUIS XIII Black Pearl** y **LOUIS XIII Rare Cask**.

Así como el clásico **LOUIS XIII** ha sido degustado por las principales cortes europeas, por personalidades del mundo de la política, las artes, los deportes y celebridades de la industria del entretenimiento, también ha acompañado momentos únicos como la travesía inaugural del trasatlántico *Normandie* en 1935 y el primer viaje del Expreso de Oriente a Constantinopla en 1929.

Otro detalle que hace único a este cognac es el [**LOUIS**](http://clublouis.louis-xiii.com/) **XIII SOCIETY**, un club privado al que tienen acceso las personas que adquieren este exclusivo elixir, a través del registro del número de serie de su decantador. Sus miembros, son invitados a eventos especiales y lanzamientos, en donde los embajadores de la firma crean un vínculo sólido y memorable con cada uno de ellos.

Hoy en día este fino cognac se sirve en los principales hoteles de lujo de los cuatro confines del mundo, desde el Hôtel George V en París al Burj al Arab en Dubai, el Ritz-Carlton en Osaka hasta The Peninsula Hotels Beverly Hills, así como en los hoteles y restaurantes más lujosos de México como The St. Regis, The Four Seasons, The Ritz-Carlton, La Gloutonnerie, Brasserie Lipp, Sir Winston Churchill, entre otros.

Apreciado por conocedores de paladar exigente, así como por coleccionistas de piezas auténticas, **LOUIS XIII** se erige como una de las bebidas más apreciadas y premiadas a nivel internacional por su excepcional mezcla y carácter único.

**# # #**

**Acerca de LOUIS XIII**

El cognac LOUIS XIII fue creado en 1874. Cada decantador se conserva por 100 años, gracias a la experiencia y cuidado de cuatro generaciones de maestros de bodega. 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**

Stephania Simg

Another Company

[stephania@anothercompany.com.mx](mailto:stephania@anothercompany.com.mx)

6392.1100 ext. 2420