**Rémy Martin XO, el ícono de la excelencia con un diseño de ultra lujo renovado**

* La *Maison* leda un toque nuevo a su presentación del decantador XO conservando su sabor original de eaux-de-vie procedentes de Grande Champagne y Petite Champagne.
* Multipremiado y posicionado como el favorito de los conocedores, este coñac ha inspirado a reconocidos diseñadores alrededor del mundo, gracias a su decantador.

**Ciudad de México, xx de septiembre de 2023. -** Con un legado y *expertise* de casi tres siglos que lo sustentan como una de las primeras casas de coñac en el mundo. Rémy Martin XO nació en 1981, gracias a André Giraud, el *cellar master* de la *Maison* Francesa de esa época, quien buscó elaborar un destilado que revelará toda la opulencia del terruño al más puro estilo de la firma.

En esta búsqueda terminó creando una botella excepcional, que es considerada por los expertos de coñac, como un símbolo de excelencia elaborado a partir de aguardientes procedentes de Grande Champagne y Petite Champagne.

Esta mezcla que se logra gracias a la doble destilación y a los suelos de Grande Champagne que proporcionan aguardientes aromáticos, con notas afrutadas, es la responsable de posicionar a Rémy Martin XO como un ícono, que ha preservado su codiciado sabor durante más de 40 años, y que adaptándose a la nueva era -sin sacrificar sus características especiales- ha decidido darle un giro fresco a su presentación con un nuevo diseño de la botella que resguarda su esencia, preservando los sabores que lo caracterizan.

Su imagen actualizada del centauro, el mítico emblema de la firma francesa, es notable en la etiqueta junto con un monograma XO modernizado, y aunque su presentación se adapta a las nuevas tendencias, el sabor continúa siendo el mismo. Cada *cellar master,* desde André Giraud (1960 - 1990) a Georges Clot (1990 - 2003) y Pierrette Trichet (2003 - 2014) ha preservado el mismo perfil aromático y la paleta de texturas apreciadas por los conocedores de coñac de todo el mundo.

Y es que, se necesitan cientos de aguardientes para elaborar Rémy Martin XO y cada uno de ellos debe tener al menos 10 años antes de poder formar parte de una mezcla "*Extra Old"*. Tras un largo envejecimiento y una mezcla magistral, revelan una colección de sabores, un exquisito equilibrio de aromas y sensaciones, que forman un coñac con el estilo de la reconocida *Maison*.

"*Rémy Martin XO es una explosión de notas afrutadas, florales y especiadas que da paso a una experiencia sensorial excepcional. Su profundidad gustativa y su perfume persistente son exclusivos de la combinación de aguardientes de Grande Champagne y Petite Champagne. Es la esencia atemporal de nuestro terruño, la firma de nuestro Cognac Fine Champagne*". – Baptiste Loiseau, *Cellar Master* actual de Rémy Martin.

Este diseño renovado, se complementa con el decantador de la botella, elaborado con una forma solar que se ha convertido en un emblema de la marca. Su diseño elegante, ha inspirado a diseñadores de todo el mundo, como el artista Steaven Richard, el estudio Atelier Thiery y el diseñador británico Lee Broom, que han creado ediciones limitadas de este destilado.

**ACERCA DE RÉMY MARTIN**

Desde 1724, Rémy Martin produce bebidas espirituosas de primera calidad que atraen a los entendidos más exigentes del mundo. Un profundo amor por la tierra, la continuidad de la propiedad familiar y un apasionado compromiso con la excelencia han sostenido a Rémy Martin durante casi tres siglos. Como resultado de su magistral producción y de generaciones de tradición en Cognac, Rémy Martin produce hoy Cognacs Fine Champagne, incluyendo Rémy Martin® XO, Rémy Martin® Tercet®, Rémy Martin® 1738 Accord Royal® Rémy Martin Club® y Rémy Martin® V.S.O.P. Para más información, visite www.RemyMartin.com.

**ACERCA DE RÉMY MARTIN XO**

Rémy Martin XO es la firma de su Maestro Bodeguero. Una mezcla opulenta y radiante de aguardientes de Petite y Grande Champagne. Excepcionalmente suave y con cuerpo, revela sus aromas progresivamente, empezando por la ciruela, el higo maduro y la naranja confitada, abriéndose a notas especiadas con un toque de nuez moscada y avellanas recién trituradas y terminando con notas gourmet de granos de cacao tostados, miel y jengibre. Es el icono de Rémy Martin, la referencia de la Casa, el coñac por excelencia para los momentos excelentes.