



LOUIS XIII

Remy Martin
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

COMO TOMAR COGNAC CON LOUIS XIII

Ciudad de México, 03 de junio 2021- Piensa en el siglo por venir. Cada decantador LOUIS XIII es el logro en la vida de generaciones de maestros bodegueros. LOUIS XIII tiene al tiempo como uno de sus ingredientes principales, ofreciendo sabores y fragancias que sólo pueden descubrirse dominando el arte de hacer cognac, arte que nace en nuestros *tierçons* y se experimenta con un ritual especial que brinda un mirada más cercana a lo que hace a LOUIS XIII único.

El cúmulo de tiempo que viene con LOUIS XIII se convierte en una ola de sensaciones si se prueba delicada y pausadamente. Yendo paso a paso, comenzando por la nariz que revela elegantes y elegantes perfumes, para después avanzar hacia el paladar, momento que define nuestro primer y más significativo acercamiento con este magnífico cognac, la amplia gama de aromas y sabores se presenta de forma adecuada y precisa. Opulencia y vivacidad, densidad y ligereza, estas paradojas crean la tensión y el balance que define este cognac.

La copa perfecta

El cognac LOUIS XIII representa la culminación de la paciencia, el *savoir-faire* y expertise francés, los cuales conducen a un sabor único. Un producto de esta calidad demanda el tiempo, el cuidado y la atención necesarios a la hora de degustarse. Esto, para apreciar mejor sus complejos y característicos aromas. Teniendo en cuenta esta idea, la Casa trabajó mano a mano con el diseñador Christophe Pillet para crear las copas **Facets of LOUIS XIII**, las cuales vienen acompañadas de increíbles detalles formulados para potenciar los atributos del cognac LOUIS XIII y vivir esta experiencia al máximo.

LOUIS XIII se disfruta mejor gota a gota

Primero, coloca una gota de cognac sobre tus labios para preparar el paladar, dejando las sensaciones aumenten lentamente. Experimenta un sinfín de combinaciones, desde lo floral, lo ligero, lo opulento e intenso. Con una complejidad que puede dominarse sólo después de décadas, LOUIS XIII evoca notas y esencias de mirra, miel, rosas secas, ciruela, madre selva, habanos, cuero, higo y maracuyá. Reminiscencias aromáticas que detonan memorias ocultas y experiencias del pasado: LOUIS XIII es la fragancia del tiempo.

Experimenta las diferentes facetas de LOUIS XIII con estos maridajes



LOUIS XIII

Remy Martin
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

La unión con alguno de estos deliciosos y lujosos ingredientes prolonga el placer atemporal que ofrece un maridaje con LOUIS XIII, junto a las múltiples sensaciones que se van incrementando rápidamente en nuestro paladar. Por ejemplo, al maridar con uno de los más finos caviars, el caviar de beluga, LOUIS XIII expresa su personalidad entera, pura e inalterada. Con una pequeña cuchara de madre perla, las sutiles notas del océano propias de este caviar permiten que cada faceta de LOUIS XIII brille, revelando la esencia principal ubicada en el corazón de esta compleja y aromática experiencia.

También, el jamón Bellota, ligeramente salado y con una textura que se deshace en la boca, evoca la suave textura de LOUIS XIII, ofreciendo un final prolongado con una sensación constante. Una vivencia que persiste y magnifica la sedosa untuosidad de LOUIS XIII, reforzando robusta densidad en la lengua. Ambos maridajes generan una vibración rica en texturas que provoca, a su vez, un pequeño y exquisito cosquilleo en el paladar.

Maniobra tu decantador y conoce el arte de la preservación

Recomendamos utilizar una pipeta de cristal para servir LOUIS XIII. Para su almacenamiento, la mejor opción es utilizar un corcho para preservar por completo los aromas de LOUIS XIII y perduren más. Para proteger el decantador, debe mantenerse de forma vertical y preferiblemente a temperaturas debajo de los 20° C, lejos de humedad y la luz solar. El decantador con su cuello dorado, así como la pipeta de cristal y el exhibidor pueden pulirse fácilmente con una tela suave.

En el momento en el que la copa está vacía, el cuerpo y espíritu de LOUIS XIII permanece. LOUIS XIII es la expresión definitiva del dominio y maestría del tiempo.

Acerca del cognac LOUIS XIII:

Piensa en el siglo por venir. Cada decantador es el logro de vida de generaciones de maestros de cava. Desde sus orígenes en 1874, cada generación de maestros de cava selecciona los eaux-de-vie más añejos y preciados de nuestras cavas para crear LOUIS XIII. Hoy, el maestro de cava Baptiste Loiseau reserva nuestros mejores eaux-de-vie como un legado para sus sucesores en el próximo siglo. LOUIS XIII es un blend exquisito de hasta 1,200 eaux-de-vie 100 por ciento provenientes de Grande Champagne, el primer cru de la región de Cognac. Los decantadores legendarios son de cristal soplado por los más expertos artesanos, usando los



LOUIS XIII

Remy Martin

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

mejores cristales desde hace muchas generaciones. LOUIS XIII tiene excepcionales aromas que evocan la mirra, miel, rosas secas, ciruela, madreSelva, caja de habanos, piel, higos y maracuyá.