**¿Cómo maridar cognac?: LOUIS XIII tiene las mejores experiencias culinarias para esta primavera**

**Ciudad de México, 21 de marzo de 2023.** Sin duda, una de las bebidas más prestigiosas es el cognac. Este destilado de origen francés se ha colocado en el gusto de los conocedores del buen brandy, debido a que es elaborado exclusivamente con uvas que son conocidas por sus propiedades aromáticas superiores y distintivas.

Un destilado de esta categoría merece acompañarse de un maridaje excepcional. Es por eso, que LOUIS XIII, el cognac de lujo de la marca francesa Rémy Martin, comparte tres platillos gourmet para maridar esta emblemática etiqueta y elevar la experiencia.

LOUIS XIII representa la culminación de la paciencia y expertise francés, que se combinan para dar paso a su sabor característico, único. Un licor de esta calidad demanda el tiempo, el cuidado y la atención necesarios a la hora de degustar. Esto, para apreciar mejor sus complejos y característicos aromas. Entre otras esencias que este profundo destilado evoca, cabe destacar notas y esencias de mirra, miel, rosas secas, ciruela, madreselva, habanos, cuero, higo y maracuyá.

Para darle la mejor acústica a esta sinfonía de sensaciones y develar al máximo su intrincada personalidad, Baptiste Loiseau, LOUIS XIII Cellar Master y el chef de la casa Philippe Saint Romas han ideado excepcionales maridajes que buscan revelar distintas sensaciones para fortuna del paladar.

Antes de comenzar, se degusta solo una gota de este cognac, buscando saborear a plenitud los 250 sabores y aromas que perduran en él. Posteriormente se sirve una copa de LOUIS XIII para todo el maridaje, rellenado con la pipeta si es necesario. Para cada experiencia gustativa, los expertos recomiendan tomar primero un bocado de la comida y luego probar el destilado, dejándolos bailar lento sobre la lengua, multiplicándose entre sí.

**EUROPEAN LOBSTER, FINE THAI GELÉE**

Los especialistas recomiendan acompañar este platillo con LOUIS XIII, ya que firme pero tierna, la carne recién cocida de la langosta se sirve al dente con una fina *gelée* tailandesa enriquecida con chile, jengibre y ajo.

La dulce frescura de la carne de langosta revela toda la delicadeza de LOUIS XIII, mientras que la *gelée* de arroz aporta un frescor vivo que resalta notas de frutas exóticas, en particular maracuyá.

**HIBISCUS Y POMEGRANATE GRANITA**

Para este maridaje dulce, el crujido del granizado potencia la frescura en LOUIS XIII mientras la granada despierta nuevas notas aromáticas de sabrosas frutas exóticas. El *hibiscus* suave y elegante realza la dulzura floral de este *cognac*.

**LIMOUSIN TENDERLOIN BEEF MAKI LIKE A TARTARE**

El maki se sirve casi crudo, al estilo tartar sazonado con alcaparras, cilantro y limón para realzar su sabor amargo presentado con fideos de harina de arroz que añaden suavidad y aligeran el paladar.

Por su parte, la ternera Limousin, la mejor raza de Francia, ofrece un equilibrio ideal entre músculo y grasa para sacar todo el sabor de LOUIS XIII. El cuerpo y la presencia de este *cognac* se expresan así en un deleite, ya que la ternera se derrite en la boca bajo su poder.

Este maridaje es una fusión que destaca los aguardientes maduros en la mezcla de LOUIS XIII y se centra en notas de nuez e higo que evocan el histórico *tierçon,* barricas en las que envejece. Permanecen en el paladar, realzando la longitud excepcional de este destilado que vivirá en cuerpo y espíritu hasta la próxima degustación.

***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.*