**Rémy Martin XO Experiencias llega a los restaurantes de la CDMX y Guadalajara con los mejores maridajes de cognac**

* *El exclusivo cognac francés es el complemento perfecto para disfrutar de la temporada acompañado de los postres más deliciosos de la capital mexicana.*

**Ciudad de México, xx de noviembre de 2023.** Cognac, Francia es una de las regiones más especiales, debido a que ahí se elabora el destilado premium para conocedores: Rémy Martin XO, un ícono y emblema de la reconocida *Maison*, que combina de buena forma cientos *eaux-de-vie*.

Rémy Martin XO expresa todo su potencial como aperitivo o en la presentación: “en las rocas”, con sus notas a ciruela, naranja confitada y flores, como el jazmín. Un cognac de este nivel solo marida con las mejores creaciones gastronómicas, por lo que la *Maison* reunió a los chefs más prestigiosos de la Ciudad de México que presentaron sus mejores postres acompañados con esta bebida.

Rémy Martin XO Experiencias está disponible en los mejores restaurantes del país como Almacén del Bife, Bruna y Brassi, en donde los chefs de cada sitio crearon un postre con el fin de maridarlo con este destilado y ofrecerlo a las personas que busquen una experiencia culinaria única.

Como representante de Bruna, el chef Oscar Garza, demostró el talento que ha llevado a este restaurante a ser reconocido en listados gastronómicos como: *“The World 's 50 Best Restaurants”*, entre otros. Su postre está inspirado en los delicados aromas de Rémy Martin XO y busca hacer un homenaje al fruto del Cacao creando una mazorca de mousse chocolate con toque de naranja confitada, jazmín y canela, debajo del bizcocho de plátano asado.

En el caso de Brassi, Carlos Bautista Méndez realizó un maridaje que reflejó su *expertise* en la gastronomía internacional, ya que este lugar es uno de los más destacados de Polanquito. Su postre, Monte Nevado, está inspirado en las altas y blancas montañas con bosques que desprenden aromas, de acuerdo con el chef, cuando se destapa el XO el ambiente se llena de un aroma delicioso avainillado. La suavidad del bizcocho remojado con leche de coco recuerda a la nieve que matiza perfecto con el sabor del cognac XO.

El Almacén del Bife está a cargo del chef Adán Alfaro Armenta, quien ha obtenido reconocimientos como primer lugar en la muestra gastronómica de la Quinta Convención Mundial de Chile. Ahora con su postre busca una experiencia de satisfacción al cliente y mantener el estándar con innovación en tendencias, fusionado con el arte de complacer una necesidad.

Las creaciones de Rémy Martin XO Experiences pueden probarse en estos restaurantes, acompañados del mejor cognac de la casa francesa.

**SOBRE RÉMY MARTIN XO**

Rémy Martin XO, nombrado Cognac del Año 2022 por USA Spirits Ratings, es el sello distintivo de nuestro Maestro de Bodega, quien con su experiencia combina cientos de eaux-de-vie. Es una mezcla opulenta y radiante de eaux-de-vie seleccionadas de Petite y Grande Champagne. Excepcionalmente suave y de cuerpo completo, revela sus aromas de forma progresiva, comenzando con ciruela, higo maduro y naranja confitada, abriéndose en notas especiadas con un toque de nuez moscada y avellanas recién trituradas, y terminando en notas gourmet de granos de cacao tostados, miel y jengibre. Es el ícono de Rémy Martin, la referencia de la Casa, el Cognac por excelencia para momentos excelentes.