**4 cocteles que demuestran la versatilidad del cognac**

* ***Rémy Martin tiene las mejores recetas para experimentar una faceta poco conocida de este destilado refinado.***

**Ciudad de México, xx abril de 2023.** Durante décadas, el *cognac* se ha colocado como uno de los destilados más distinguidos y se ha asociado específicamente a un grupo de conocedores que en su mayoría son hombres mayores. Incluso en el séptimo arte y en filmes de aclamados directores como Alfred Hitchcock o Steven Spielberg, esta bebida se ha hecho presente como un distintivo de los señores refinados que protagonizan las grandes producciones de Hollywood.

Si bien, este destilado *premium* nacido en Francia es considerado uno de los más exclusivos del mundo, también tiene su lado versátil que pocos han explorado. Es por eso que Rémy Cointreau, el grupo francés con las bebidas espirituosas favoritas de las barras más glamurosas a nivel internacional, decidió compartir cuatro recetas de cocteles con el *cognac* Rémy Martin ideales para experimentar con este destiladoa través de una mixología perfecta para la época calurosa del año.

**HOUR GLASS HIGHBALL**

**Ingredientes:**

* 30 ml Rémy Martin V.S.O.P
* 15 ml Cointreau L'Unique
* 5 ml Pernod
* 90 ml agua mineral

**Preparación:**

* Mezcla todos los ingredientes con hielo en un vaso *highball* frío
* Revuelve
* Decora con un *twist* de naranja

**STRAWBREEZE**

**Ingredientes:**

* 50 ml de Rémy Martin VSOP
* 25 ml de jarabe de fresa (o una cucharada de jarabe simple y 3 fresas machacadas)
* 20 ml de jugo de limón fresco
* 10 ml de clara de huevo

**Preparación:**

* Agita todos los ingredientes y cuélalos sobre hielo picado.
* Si utiliza fresas frescas, tritúralas antes de añadir los demás ingredientes y agitar.
* Decorar con una fresa fresca y menta.

**LINCOLN SQUARE**

**Ingredientes:**

* 45 ml Rémy Martin V.S.O.P
* 20 ml Cointreau L'Unique
* 45 ml jugo de piña
* 5 ml jugo de limón amarillo
* 1 chorrito de bitter de Angostura

**Preparación:**

* Mezcla todos los ingredientes en una coctelera y añade hielo.
* Agita y cuela sobre hielo picado en un vaso con hielo.
* Ralla nuez moscada fresca por encima. Decora con una hoja de piña y una cereza.

**HEART OF THE OCEAN**

**Ingredientes:**

* 45 ml de Rémy Martin 1738 Accord Royal
* 20 ml de Cointreau L'Unique
* 20 ml de jugo fresco de limón amarillo
* 5 ml de jarabe de azúcar
* 3 rodajas de fresas frescas
* 1 chorrito de bitter de angostura
* 60 ml de Prosecco

**Preparación:**

* Mezcla las rodajas de fresa con el jarabe simple en una coctelera
* Añade todos los ingredientes restantes, excepto el Prosecco, y agita con hielo
* Cuela en una copa de cóctel fría
* Completa con Prosecco

**###**

**Acerca de Rémy Cointreau**

El Grupo Rémy Cointreau es una compañía francesa dirigida por una familia cuyos orígenes se remontan a 1724. En 1990, se fundó este grupo gracias a la fusión de las empresas encabezadas por Hériard Dubreuil, E. Rémy Martin y Cie SA, y por la creada por la familia Cointreau, Cointreau & Cie SA. Rémy Cointreau también es el resultado de otras colaboraciones con importantes compañías activas en la industria de vinos y licores alrededor del mundo. El vínculo más fuerte entre las casas que representan el grupo es el amor por sus *terroirs* y la maestría acumulada gracias al tiempo que siempre ha tenido un lugar central en el área de conocimiento. Es responsabilidad de todas las personas que forman parte del Grupo Rémy Cointreau crear una unión entre la tierra, las personas y el tiempo. El portafolio de Grupo Rémy Cointreau en México incluye a las marcas Cointreau, The Botanist, METAXA, Rémy Martin, Bruichladdich Distillery y LOUIS XIII.