**Rémy Martin XO: una experiencia diferente para vivir junto a papá**

* Este Día del Padre, es el momento perfecto para recorrer un camino trazado con sabores únicos, una vivencia organoléptica que tiene como protagonista a una de las etiquetas más emblemáticas de la Casa Rémy Martin: Rémy Martin XO.

**Ciudad de México, a 15 de junio de 2022.-** El tercer domingo de junio no sólo llega una fecha en la que papá se convierte en el protagonista, sino una oportunidad de ir más allá y vivir nuevas experiencias junto a él, las cuales, seguramente, se convertirán en tradiciones en los años venideros. Una de éstas está contenida en una sola botella: el decantador de Rémy Martin XO, el cual resguarda una mezcla de de los más finos *eaux-de-vie* que, con los platillos indicados, crean maridajes sin par que pueden disfrutarse este Día del Padre.

El amplio espectro de aromas de frutas que ofrece Rémy Martin XO, combinado con ricas notas florales de capullos blancos como el jazmín; sus gustos maduros de ciruelas jugosas, naranjas confitadas y un dejo de avellana y canela, junto a un cuerpo aterciopelado, rico y persistente, son los primeros atisbos de una dulce experiencia culinaria única que puede vivirse, junto a papá, en estos restaurantes en la Ciudad de México y Guadalajara.

[**The Palm**](https://www.instagram.com/accounts/login/?next=/thepalmmx/)**. *Experiencia Rémy Martin XO-PALM***

El chef José Luis Sánchez Rinquillo sirve un postre único en The Palm, restaurante de renombre ubicado al interior del Hotel Presidente InterContinental México, en Polanco: un fondant de chocolate valrhona 66% grand crus con helado de vainilla y mignardises, un postre perfecto pensado para degustarse a la perfección con Rémy Martin XO.

[**Brassi**](https://www.instagram.com/accounts/login/?next=/brassimx/)**. *Árbol XO***

Con más de una década sirviendo los mejores platillos, Brassi tiene dos maridajes especiales con Rémy Martin XO para este Día del Padre, confeccionados por el chef Carlos Alberto Bautista Méndez: una delicosas gianduja de chocolate y avellana, y un biscocho de pistache, con mousse de mango y maracuyá y profiterol de avellana. El chocolate no será el mismo después de probar esto.

[**Zeru Lomas**](https://www.instagram.com/accounts/login/?next=/zerurestoran/)**. *Clementina XO***

La chef Gabriela Guitron Ramírez, de Zeru Lomas, lleva a otro nivel los atributos de Rémy Martin XO al combinarlos con una amplia gama de sabores en un platillo sumamente creativo: clementinas rellenas de mousse de naranja, papel de cacao, flore de sauco y humo de manzano.

[**Corazón de Alcachofa**](https://www.instagram.com/accounts/login/?next=/corazondealcachofagdl/)**. *Arlequín de Chocolate***

Para un acercamiento natural y orgánico, apostando por ingredientes frescos que hablen por sí mismos al combinarlos de manera sencilla pero inteligente, el restaurante Corazón de Alcachofa ofrece un maridaje con Rémy Martin XO y un mousse de chocolate espeso frío, preparado con tres tipos de chocolates y adornado con frutos rojos. Disponible en las sucursales de Andares y Sao Paolo.

[**Bruna**](https://www.instagram.com/accounts/login/?next=/bruna_mx/)**. *Chocolate Mousse***

Ubicado en Guadalajara, Jalisco, Bruna se ha convertido rápidamente en uno de los referentes principales en términos de gastronomía contemporánea, con platillos con una presentación vanguardista que respetan, al mismo tiempo, las tradiciones de la que provienen. Para este maridaje con Rémy Martin XO, se diseñó un mousse de chocolate belga semiamargo con un toque de amaretto, al centro crujiente de avellana y cremoso de cítricos.

Creado en 1981, Rémy Martin XO es el sello insignia del Maestro Bodeguero de la Casa, una icónica expresión de Cognac Fine Champagne. Es una mezcla de 400 de los más finos eaux-de-vie Rémy Martin, seleccionados por su excepcional potencial de añejamiento, generando una particular complejidad aromática, y revelando la opulencia de un cognac extra añejo, perfecto para vivir estas experiencias de maridaje con papá.

Puedes adquirir tu botella de Rémy Martin XO en lo siguientes establecimientos:

* [**laeuropea.com**](https://www.laeuropea.com.mx/productos/cognac-remy-martin-xo-700-ml-champagne-louis-roederer-brut-750-ml)
* [**amazon.com.mx**](https://www.amazon.com.mx/Cognac-R%C3%A9my-Martin-botella-personalizada/dp/B08GB5VWL4/ref=sr_1_16?__mk_es_MX=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&dchild=1&keywords=remy+martin+xo&qid=1606884176&sr=8-16)
* [**consuvino.com.mx**](https://www.consuvino.com.mx/product-page/bf-cognag-remy-martin-xo-700-ml)
* [**liverpool.com.mx**](https://www.liverpool.com.mx/tienda/pdp/cognac-r%C3%A9my-martin-xo-700-ml/80165251?typeahead=yes)
* [**bodegasalianza.com**](https://www.bodegasalianza.com/cognac-remy-martin-xo-0305/p)
* [**lanaval.com.com**](https://www.lanaval.com.mx/cognac/cognac-remy-martin-xo-700-ml)
* [**autoserviciorlaplaya.com**](https://www.autoserviciolaplaya.com/index.php)
* [**prissa.mx**](https://prissa.mx/productos/remy-martin-cognac-xo-700-ml)
* [**cavasautto.com**](https://www.cavasautto.com/en_US/shop/product/dc210020-remy-martin-xo-700-ml-40-6132?search=remy+martin+xo)
* [**elpalaciodehierro.com**](https://www.elpalaciodehierro.com/remy-martin-cognac-xo-700-ml-13196108.html)
* [**chedraui.com.mx**](https://www.chedraui.com.mx/Departamentos/Vinos-y-Licores/Licores-y-Destilados/Cognac/Cognac-Remy-Martin-XO-700ml/p/000000000003550450?siteName=Sitio+de+Chedraui)
* [**soriana.com**](https://www.soriana.com/soriana/es/c/Vinos-y-Licores/c/G)
* [**citymarket.com.mx**](http://www.lacomer.com.mx/lacomer/doHome.action?key=COGNAC-X.O-&subdep=&dep=Cognac&marca=REMY-MARTIN&succId=305&mov=1&subOpc=0&artEan=3024480004522&ver=detallearticulo&opcion=detarticulo&origen=artipasillo&padreId=739&path=,&pathPadre=0&jsp=PasilloPadre.jsp&pasId=733&noPagina=1&succFmt=200)

**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.**

**Contacto para prensa:**

Andrés Calderón, Account Executive

(33) 13 23 23 77 | [andres.calderon@another.co](mailto:andres.calderon@another.co)

Yahel Peláez, PR Manager

(55) 23 14 28 98 | [yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Carlos Arturo García Med, ​​Business Manager Fashion, Lifestyle & Luxury

55 21 09 80 11 | carlos.garcia@another.co