**LOUIS XIII Y LOS MEJORES HABANOS: “EL PLACER DE MARIDAR EL TIEMPO”**

Degustar **LOUIS XIII de Rémy Martin**, el legendario *cognac* que resguarda un siglo de tradición y sabor, en compañía de un buen tabaco representa una experiencia sensorial atemporal y un homenaje al *plaisir de vivr*e.

**Ciudad de México, a 26 de enero de 2016.–** Con la misma dedicación que los vitivinicultores del terruño Grande Champagne en la región de Cognac crean **LOUIS XIII**, la *sommelier* Manuela Romeralo, campeona mundial del *Habano Sommelier International Contest* 2006, realizó una selección de tres de los mejores puros cubanos cuya combinación, con el Rey de los *cognacs,* logra una extraordinaria correspondencia de sabores y emociones.

En un primer instante, el color caoba, los aromas florales y las fragancias condimentadas con notas de jazmín, azafrán, especias chinas y un toque de Havana de **LOUIS XIII** encantan a los sentidos, pero al combinar sus notas de higo y sándalo con los tabacos, los sabores se transforman en frescura, armonía o, bien, en una poderosa atracción.

Un maridaje excepcional resulta de LOUIS XIII y el puro *Romeo y Julieta Short Churchill*. Al inicio, el habano revela un carácter fresco con ligeras notas que se mezclan suavemente con el sabor balsámico del *cognac*, posteriormente del puro emergen notas ligeramente picantes y amargas que son suavizadas por la sensación cítrica de LOUIS XIII. El balance perfecto surge cuando el tabaco exhibe los aromas primarios del fino elixir a pesar de su complejidad aromática.

Por su parte, LOUIS XIII y el puro *Cohiba Esplendido* parecen hechos el uno para el otro. Magnífico, sublime, imponente y complejo, este habano es el colega natural de tan extraordinaria bebida artesanal, no sólo porque ambos son producto del refinamiento y la atención extrema, sino porque su combinación trabaja en sincronía desde el inicio. Una mezcla donde la inmensa complejidad aromática de LOUIS XIII complementa a la perfección al tabaco en una combinación plagada de ritmos y matices.

Finalmente, una poderosa atracción entre opuestos resulta de la mezcla entre LOUIS XIII y el afamado *Trinidad Robusto Extra*, un habano de personalidad dominante y con un sabor especiado, terroso y seco. La fuerza los hace confluir en una combinación donde la miel y las notas frutales maduras del *cognac* suavizan y temperan el sabor del tabaco, creando una sensación sedosa, suave y aterciopelada.

Apreciado por conocedores de paladar exigente, así como por coleccionistas de piezas auténticas, **LOUIS XIII** se erige como una de las bebidas legendarias por excelencia gracias a su carácter y por la capacidad de maridar con los mejores sabores del mundo.

**# # #**

**Acerca de LOUIS XIII**

El cognac LOUIS XIII fue creado en 1874. Cada botella requiere el trabajo, experiencia y cuidado de 4 generaciones de Maestros de Bodega a lo largo de 100 años. Sus uvas crecen en los suelos calcáreos de Grande Champagne, la zona con mayor demanda de la región de Cognac, en Francia. Es una mezcla compleja de la alquimia de hasta 1200 *eaux-de-vie*, el más joven con 40 años de edad. Por lo tanto, el cognac LOUIS XIII es la máxima expresión en materia de tiempo. La mezcla única evoca notas de cata y aromas de mirra, miel, siempreviva, ciruela, madreselva, corteza de madera, cuero y frutas de la pasión.