

LOUIS XIII, DE RÉMY MARTIN

Catan en Brasserie Lipp el mejor coñac del mundo

El restaurante francés ubicado dentro del JW Marriott, fue el lugar ideal para presentar el coñac de mayor renombre mundial a los miembros del Club del Vino de Brasserie Lipp



Carlos Gómez e Indira Ribeiro.

Sin duda el producto con mayor calidad en el mercado mundial, de los coñacs, Louis XIII de Rémy Martin, fue presentado en la Ciudad de México durante una exclusiva cena con un menú diseñado para despertar los sentidos de los comensales.

La presentación estuvo a cargo de la sommelier Georgina Estrada, quien ha viajado a Cognac, Francia, para estar actualizada sobre todos los secretos de la historia de la casa, así como el proceso de elaboración con un millón de detalles que dejaron gratamente sorprendidos a los invitados.

GATA

La sommelier Georgina Estrada explicó que el coñac Louis XIII es guardado cuidadosamente por varias generaciones de "Maestros de Cava" en la propiedad Rémy Martin, con el resultado de una mágica combinación de experiencia, arte y paciencia, donde Louis XIII utiliza solamente uvas provenientes

de la región "Grand Champagne", lo que garantiza su única y exclusiva calidad. Aunado a un excepcional estuche presentado en una elaborada botella de Cristal de Baccarat, que es una auténtica obra de arte por sí sola.

La mezcla de sus "eaux-de-vie" (aguardientes), algunos de más de un siglo de envejecimiento, son cuidadosamente guardadas en "tierçons" (barricas) que tienen más de 120 años.

Dichas barricas son guardadas en un sótano exclusivo y separado, en donde la única persona que tiene la llave es la "Maestra de Cava Pierrette Trichet".

Por todo lo anterior, no es ninguna sorpresa que este excepcional coñac haya sido siempre el favorito en las esferas de la política, la moda y el arte.

Entre sus consumidores están Christian Dior y Elton John, así como la reina Elizabeth II junto con Sir Winston Churchill, entre muchos otros reyes y dignatarios.



Cristina Téllez.



Rosa María Juárez.



Alejandro Garza.

Menú degustación Brasserie Lipp

- > **Entrada**
Canapés fríos.
Crema de jitomate confitado.
Minicarpaccio de atún.
Salmón ahumado con vinagreta de eneldo.
Jamón prosciutto e higo.
Tiempo acompañado con champán Moët et Chandon.
- > **Segundo tiempo**
Filete de res black Angus rostizado con salsa vino tinto y papa pont-neuf sartenada con champiñones
Acompañado con Vino Salmos 2006, Bodega Torres.
- > **Primer tiempo**
Ensalada de queso de cabra con jitomate confitado y vinagreta balsámica.
Acompañada con Vino de Casta cosecha 2008, Bodega Torres.
- > **Postre**
Tarta tibia de manzana con helado de canela.
Acompañada por la estrella de la noche: Louis XIII



Carlo Bicaci.



Georgina Estrada y Oliver Borja.



Gabriel Hernán y Guadalupe Beltrán.

PREVENTA NAVIDEÑA

GALERIAS EL TRIUNFO 30%

eltriunfo@eltriunfo.com.mx
www.eltriunfo.com.mx
55-10-40-18

EN TODA LA TIENDA

Aplican Restricciones

Queretaro, Qro. 01 (442) 245-0088	Cancún, Q Roo 01 (998) 898-2434	Guadalajara, Jal. 01 (333) 640-4240	Acapulco, Diamante 01(744) 433-4241	Angelópolis Puc. 01 (222) 225-7620	Centro 5518-3863	Santa Fe 5292-2823	Aeropuerto 5785-4150	Lomas 5520-0468	Del Valle 5523-1075
Puebla, Pue. 01 (222) 248-2451	Pachuca, Hgo. 01 (771) 710-9103	Zapopan, Jal. 01 (333) 632-6083	Merida, Yuc. 01 (999) 927-8754	Veracruz, Ver. 01 (229) 179-2021	Torreón 5358-6003	San Jerónimo 5595-7472	Coyoacán 5484-8309	Universidad 5601-5248	Exh. Gante 5510-4018
Metepex, Toluca 01 (722) 277-3641	Cuernavaca, Mor. 01 (777) 315-6804	León, Gto. 01 (477) 779-5362	Monterrey, N.L. 01 (818) 100-9033	Peralvillo 5529-9535	Lindavista 2062-0100	Interlomas 5290-5596	Satelire 5562-9692	Tabaqueros 5522-6423	Mayoristas 5690-8891