vinetur

Rémy Cointreau propone cuatro destilados para el verano

The Botanist, Cointreau, Telmont, Rémy Martin y LOUIS XIII marcan distintos momentos de la temporada

martes 2 de junio de 2026



Grupo Rémy Cointreau ha presentado una selección de destilados pensada para acompañar distintos momentos del verano, desde la media tarde hasta la alta noche. La propuesta reúne The Botanist, Cointreau L'Unique, Champagne Telmont, Rémy Martin V.S.O.P. y LOUIS XIII, con la artesanía, el origen y el lujo como ejes de una oferta que busca convertir los rituales estivales en experiencias más cuidadas.

La primera referencia de la selección es The Botanist, una ginebra elaborada en la destilería Bruichladdich, en la isla escocesa de Islay. La marca la sitúa como una opción para el momento del tardeo, cuando el sol empieza a bajar y se busca una copa fresca. Su elaboración se apoya en una destilación a fuego lento en el alambique Ugly Betty y en la combinación de nueve botánicos clásicos con 22 plantas autóctonas recolectadas a mano, entre ellas brezo, manzanilla, menta y tomillo.

Según la información facilitada, en boca ofrece una entrada herbácea y refrescante, que pasa después a una textura untuosa y a un final largo. La propuesta de servicio pasa por tomarla en un Gin & Tonic con tónica neutra o en un Tom Collins. La marca la presenta como una copa pensada para estimular el paladar, alargar la digestión tras una comida abundante y abrir una conversación relajada.

Para el atardecer, la compañía sitúa en primer plano Cointreau L'Unique. El licor triple sec fue creado en 1875 por Édouard Cointreau en Angers, Francia, y se elabora a partir de cáscaras de naranjas dulces y amargas. La botella de cristal ámbar guarda un líquido cristalino que se vuelve opalescente al entrar en contacto con el hielo, una reacción que la firma atribuye a su alta concentración de aceites esenciales.

Cointreau se presenta como una pieza habitual en la coctelería de autor y como un ingrediente versátil para la temporada estival. La marca subraya su aroma intenso a naranja y una cremosidad que no resulta empalagosa. También lo señala como el componente principal del Margarita, uno de los cócteles más conocidos en torno a este licor.

La cena al aire libre lleva la propuesta hacia Champagne Telmont, que la compañía define como una expresión de lujo sostenible. La maison, de carácter familiar, sitúa la ecología como uno de sus pilares y recuerda que el actor Leonardo DiCaprio figura entre los inversores de la compañía. Dentro de su manifiesto En nombre de la Madre Naturaleza, Telmont ha eliminado las cajas de regalo superfluas y defiende que el mejor envase es no tener envase.

La referencia citada es Réserve Brut. Se presenta en una botella de diseño minimalista y con una etiqueta que detalla la mezcla de sus cosechas. En copa, la firma la describe como etérea pero estructurada, con un equilibrio entre tensión y frescura que busca

acompañar el brindis de una cena veraniega sin romper la armonía de la mesa.

La sobremesa queda reservada para Rémy Martin V.S.O.P., un coñac de la maison fundada en 1724. La marca lo sitúa dentro de la denominación Fine Champagne, ya que se elabora con aguardientes procedentes de Grande Champagne y Petite Champagne. Tras un envejecimiento en barrica superior al exigido por la ley, el destilado muestra un color dorado y un perfil aromático en el que aparecen vainilla, albaricoque maduro, manzanas asadas y una nota floral.

La casa describe su textura como sedosa y su fruta madura como una de las claves de un trago complejo y potente. La propuesta está pensada para una sobremesa pausada, cuando la cena termina y la noche invita a prolongar la conversación con una copa de mayor estructura.

La selección se cierra con LOUIS XIII, el coñac que Rémy Martin presenta como su referencia más exclusiva. Creado en 1874, la firma lo define como un siglo en una botella. La mezcla reúne hasta 1.200 eaux-de-vie procedentes exclusivamente del primer cru y envejecidas durante entre 40 y 100 años.

El destilado se presenta en una decanter de cristal de Baccarat soplada a mano y rematada con detalles inspirados en el Renacimiento francés. En nariz, la marca le atribuye notas de narciso, jazmín, frutas de la pasión, incienso y sándalo. La propuesta queda reservada para los momentos que la compañía considera más especiales dentro del verano, con la idea de cerrar la noche con una copa ligada al tiempo, la paciencia y la elaboración artesanal.