vinetur

Rémy Cointreau convierte tres regiones francesas en una ruta estival de destilados y champán

La propuesta recorre el Loira, Champaña y Cognac con Cointreau, Telmont y Rémy Martin como eje

lunes 3 de agosto de 2026



Rémy Cointreau ha presentado una propuesta de escapadas de verano centrada en Francia a través de tres paradas ligadas a algunas de sus casas más conocidas: Cointreau, Telmont y Rémy Martin. La iniciativa plantea un recorrido por el Valle del Loira, la región de Champaña y Cognac con el objetivo de asociar cada destino a una experiencia de consumo vinculada al origen de cada marca.

La primera etapa se sitúa en el Valle del Loira. La compañía pone el foco en La Richardière, la residencia familiar histórica de la Maison Cointreau, situada a orillas del río Loir. Rémy Cointreau recuerda que esta casa mantiene su actividad en Angers desde 1849 y presenta el enclave como una referencia de su legado y de su forma de entender la hospitalidad.

Para esta parada, la recomendación de la firma es el Cointreau Spritz. La receta propuesta incluye 30 ml de Cointreau L'Unique, 60 ml de Prosecco y 30 ml de zumo de pomelo. La preparación consiste en combinar los ingredientes en una coctelera, remover brevemente, servir la mezcla en una copa o vaso y terminar con una rodaja de naranja.

La segunda parada del recorrido lleva a Damery, en la región de Champaña, cerca de Épernay. Allí se encuentra la Maison Telmont, fundada en 1912. La empresa vincula este destino con el paisaje de viñedo y con una línea de trabajo centrada en la sostenibilidad. En esa línea, señala su iniciativa “en el nombre de la naturaleza”, con la que ha eliminado envases que considera superfluos para proteger la biodiversidad de la zona.

En este caso, la recomendación es una copa de Telmont “Réserve de la Terre”. Rémy Cointreau precisa que este champán debe servirse entre 8 y 10 ºC y aconseja tomarlo en una copa tipo tulipa o en una copa de vino blanco de cáliz amplio para favorecer su expresión.

La tercera etapa se traslada al suroeste de Francia, a la región de Cognac. La ruta se centra en la Maison Rémy Martin, fundada en 1724, y en los terruños de Grande y Petite Champagne, que la casa identifica como la base de su identidad. La compañía presenta esta zona como el cierre del itinerario, ligado a la sobremesa y al consumo pausado.

Para este destino, la propuesta es el combinado Rémy Ginger. La receta incluye 50 ml de Rémy Martin V.S.O.P., Ginger Ale premium, hielo y un twist de limón. La preparación indicada consiste en llenar un vaso alto con abundante hielo, añadir el coñac, completar con Ginger Ale y decorar con el limón.

La iniciativa se dirige a escapadas estivales entre amigas y busca asociar cada momento del viaje a un producto concreto del grupo. El planteamiento combina referencias patrimoniales de las tres maisons con sugerencias de servicio y consumo para verano.

En la información difundida junto a esta propuesta también participa Amer Global Brands, empresa familiar especializada en la representación y desarrollo de marcas de bebidas en Iberia, que abarca España, Portugal, Canarias y Andorra. La compañía afirma contar con más de treinta años de trayectoria y trabajar tanto con marcas propias como con enseñas internacionales en exclusiva.

Amer Global Brands explica que opera en categorías como ginebras, RTD, rones, whiskies, licores, aperitivos, zumos y mixers. Entre sus marcas propias cita Gin MG, Coppa, Cuckoo, Santísima Trinidad, Trigo Limpio y Le Tribute. Entre las firmas internacionales que representa menciona Cointreau, Salitos, Finlandia, The Botanist, Rémy Martin, Fernet-Branca, Carpano y Antica Formula.

La empresa añade que dispone de equipo comercial y de marketing propio y que distribuye su portafolio en los canales on-trade, como hoteles, restaurantes y bares, y off-trade, como tiendas, cash & carries y cadenas de distribución, en España y Portugal.