vinetur

Rémy Martin lleva el coñac al hogar con una campaña centrada en el nightcap

Las referencias VSOP y XO se venderán en centros seleccionados de El Corte Inglés como opción para consumir en casa

jueves 19 de noviembre de 2026



Rémy Martin ha centrado su campaña de otoño e invierno en el consumo doméstico del coñac y en el llamado nightcap, el último trago de la jornada tomado en casa antes del descanso. La casa francesa situó este jueves, 19 de noviembre, dos referencias de su gama Cognac Fine Champagne en el centro de esa operación, VSOP y XO, que estarán disponibles en centros seleccionados de El Corte Inglés y en la tienda online de la

cadena, con precios recomendados de 56,90 euros y 299,99 euros.

La compañía vincula esa propuesta a los planes de interior propios de los meses fríos y al interés por un consumo más pausado. En su planteamiento comercial para la recta final del año, la marca asocia el nightcap a un momento privado al final del día y lo presenta también como opción de regalo para Navidad.

El término nightcap se usa en la cultura anglosajona para describir una última copa antes de ir a dormir. Rémy Martin sostiene que el coñac encaja en ese uso por su elaboración lenta y por un servicio pensado para tomarse sin prisa, solo, con hielo o en mezclas sencillas. La firma relaciona además este hábito con una preferencia mayor por planes en casa y con el cansancio digital que acompaña al cierre del año.

Fundada en 1724, Rémy Martin trabaja únicamente con Cognac Fine Champagne. En el lenguaje del coñac, esa mención no se refiere a un espumoso, sino a ensamblajes hechos con aguardientes, o eaux-de-vie, procedentes de Grande Champagne y Petite Champagne, dos zonas calcáreas de la denominación francesa. La firma afirma que mantiene un proceso artesanal en el que el maître de chai, o maestro bodeguero, prepara mezclas que en muchos casos solo se embotellan años después, a veces ya bajo la supervisión de su sucesor.

Dentro de esa gama, Rémy Martin VSOP aparece como la puerta de entrada al estilo de la casa. La marca describe este coñac como un perfil redondo, con notas de fruta madura, vainilla y especias suaves. Puede servirse en copa templada o con un bloque de hielo, y también como base del cóctel Rémy Ginger, preparado con una medida de VSOP, abundante hielo y ginger ale LE Tribute en vaso alto.

La referencia XO ocupa el tramo superior de la propuesta anunciada este jueves. Rémy Martin señala que en esa botella se ensamblan hasta 400 eaux-de-vie envejecidos durante décadas. La casa lo presenta con notas de frutas de verano maduras, jazmín, especias dulces y frutos secos, y con un decantador de forma solar que forma parte de su imagen de marca.

La distancia de precio entre ambas botellas refleja dos posiciones distintas dentro del catálogo. VSOP se sitúa en un nivel de acceso al coñac premium, mientras que XO supera en más de cinco veces el precio recomendado de la primera y se orienta a

compras puntuales o de regalo. Ambas referencias forman parte de una gama con presencia estable en el mercado ibérico a través de la red comercial integrada en MG Destilerías, grupo familiar con más de 190 años de historia en España, Portugal y Andorra.