vinetur

Lillet propone un brindis ligero

El aperitivo francés presenta Blanc, Rosé y una mezcla con pomelo para una sobremesa larga

miércoles 22 de abril de 2026



Hay un momento que se repite cada año: pensar qué regalar por el Día de la Madre. Entre envoltorios y listas de última hora, a veces lo que más apetece es algo sencillo: una mesa al sol, dos copas bien frías, algo ligero para picar y tiempo para alargar la sobremesa.

En esa idea encaja Lillet, un aperitivo francés nacido en el sur de Burdeos y con más de 150 años de historia. La marca presenta esta propuesta como una opción para brindar en una comida tranquila, sin prisas y con un perfil pensado para acompañar el aperitivo y la sobremesa.

Lillet Blanc se describe con notas florales, cítricas y ligeramente dulces, con recuerdos de miel y naranja confitada. La marca lo presenta como un aperitivo dorado, elegante y con cuerpo, pensado para acompañar sin imponerse sobre la comida ni sobre la conversación.

Lillet Rosé, por su parte, apuesta por un perfil más afrutado. En su descripción aparecen el pomelo, los frutos rojos y el azahar, en una combinación ligera y primaveral. La firma lo sitúa como una alternativa más fresca y desenfadada dentro de su gama principal.

La propuesta de servicio también forma parte del mensaje de la marca. Lillet recomienda tomarlo en copa de vino y con hielo abundante. En el caso de Lillet Pomelo Rosé, la mezcla sugerida combina una parte de Lillet Rosé con dos de Pomelo Soda y una rodaja de pomelo o fresa.

La compañía presenta esta combinación como una opción para comidas que se alargan sin mirar el reloj y para sobremesas que buscan un punto más relajado. La idea es asociar el aperitivo con un momento de pausa, en un formato sencillo y fácil de reproducir en casa.

La historia de Lillet arranca en 1872 en Podensac, al sur de Burdeos. La marca explica que su elaboración parte de una combinación de vinos franceses seleccionados, que representan el 85%, y maceraciones de frutas y botánicos, que suponen el 15%.

Ese proceso, según la información facilitada, incluye maceración en frío y, en versiones como Lillet Blanc, maduración en barricas de roble. La firma subraya esa elaboración artesanal como parte de su identidad y de su perfil de sabor.

La gama principal de la marca incluye Lillet Blanc y Lillet Rosé. Lillet señala que se ha convertido en un referente internacional, con presencia como segunda marca de aperitivo en mercados como Alemania y una posición fuerte en el segmento premium en Francia.

Además de su uso en el aperitivo, la marca lo vincula con momentos de brunch y tardeo. También lo presenta como base de combinados bajos en alcohol, entre ellos el Lillet Spritz, dentro de una forma de consumo que la empresa asocia a un estilo de vida moderno y espontáneo.

La propuesta llega en una fecha marcada por los regalos y los planes en torno al Día de la Madre, pero la marca insiste en una idea más simple: una mesa compartida, una bebida fría y una sobremesa sin prisa. Ese es el terreno en el que Lillet quiere situarse con Blanc, Rosé y su versión con pomelo.