La Casa Martell presenta Indigo by Martell

La Casa abre su bar panorámico en la terraza de la Torre Gâtebourse en Cognac.

COGNAC, Francia, 13 de julio de 2018 /PRNewswire/ -- Indigo by Martell se encuentra justo en el corazón del sitio histórico de Martell, a 24 metros de altura sobre la Torre Gâtebourse, donde se encuentra la Fondation d'entreprise Martell. Ofrece una vista espectacular de los techos de Cognac, desde el centro histórico hasta la ribera del río Charente. El enorme bar en la terraza abierta se diseñó como el lugar perfecto para los encuentros, su atmósfera agradable invita a compartir una bebida en pareja o a relajarse con amigos y familiares. Indigo by Martell es una oportunidad para que las personas de Cognac vean su propio pueblo desde una nueva perspectiva y para que los visitantes de todo el mundo lo descubran de una manera totalmente original. Abrirá del 13 de julio al 30 de septiembre y los visitantes podrán disfrutar de este lugar único de 5:30 p. m. a 1 a. m. y los domingos desde el mediodía hasta las 10 p. m.

Para ver el comunicado de prensa multimedia, haga clic en: https://www.multivu.com/players/uk/8363651-house-of-martell-presents-indigo-by-martell/

El diseño del bar panorámico de 420 m² estuvo a cargo del estudio de diseño de interiores francés Prémices and co, especializado en el diseño ecológico. El mobiliario fue pensado especialmente y encargado por la Fondation d'entreprise Martell, que contrató a talentosos artesanos locales. Los ebanistas y diseñadores Atelier W110, Christophe Bret y Thierry Drevelle crearon una gama de objetos originales combinando estética y practicidad.

La belleza de la madera usada en la terraza - exclusivamente roble francés provisto por Tonnellerie Leroi en Cognac - recuerda al Passage, que se encuentra bajo la Torre de la Fondation. Otros materiales naturales o reciclados se integran de manera armónica al diseño único y al entorno.

Indigo by Martell les da la bienvenida a sus clientes con la generosidad y autenticidad que caracterizan a la Casa Martell desde su fundación. Maxime Le Gal, el barman a cargo, creó junto a su equipo un menú de cócteles creativos e inspirados. Como es de esperarse, incluye clásicos de la coctelería, como tragos largos, cócteles *julep* y *smash*, ácidos y *crustas*, y sorprende con recetas recreadas con imaginación, como el trago largo insignia del bar Indigo: el Martell Blue Swift, hecho con jarabe de alforfón, zarzamora y limón. Los clientes también podrán disfrutar de deliciosas sorpresas. Los espera la gama completa de excepcionales *cognacs* Martell, algunos de los cuales no se pueden encontrar en ningún otro lugar de Francia, comenzando con el Martell Blue Swift, el primer Martell VSOP añejado en toneles de Bourbon. Como corresponde a un ambiente agradable y relajado, Indigo by Martell también ofrece una variedad completa de ponches para compartir creados

por Maxime Le Gal, desde recetas clásicas con ron hasta opciones más originales con ginebra o *cognac*. Una deliciosa variedad de bocadillos livianos con frutas y verduras locales acompaña el menú de cócteles.

Indigo by Martell, un espacio dedicado a descubrir y expresar talentos, también organizará eventos sorpresa excepcionales en forma periódica.

Índigo, el color de los viajes

El pigmento índigo fue uno de los primeros productos comercializados por Jean Martell al llegar a Francia por primera vez, proveniente de Jersey. Cuando fundó su negocio, su principal actividad era el aguardiente, complementado por vino y medias de Jersey. En la actualidad, el color índigo evoca el azul de Martell y de los océanos por donde la Casa sigue exportando sus *cognacs* a todo el mundo.

Maxime Le Gal

Nacido en EE. UU., Maxime tiene una herencia dual, estadounidense por parte de madre y francés por parte de padre. Trabajó en los mejores bares del mundo, de Londres a Melbourne, pasando por París, donde estuvo a cargo de Little Red Door de 2015 a 2017. Su misión: crear momentos agradables. Su sello: cócteles inspirados.

(Foto: https://mma.prnewswire.com/media/718229/Maison_Martell_Rooftop_Terrace.jpg)

CONTACTO: Gaëlle Marcel, +33-1-53-23-26-60