

# DRINKS.

## Casamigos Tequila Añejo 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	701422
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	Casamigos Spirits Company, LLC, Manhasset, New York, USA
Marque	Casamigos
Type	Tequila Añejo
L'âge	14 mois
L'usage	pur, sur des glaçons
Dégustation	Goût clair et pourtant multiple avec du caramel, de la vanille, de l'agave sucré et un soupçon de bois de chêne et d'épices.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	produite par la lente torréfaction et la lente fermentation d'agaves bleues de Weber.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Description

Souhaitez-vous l'autographe de George Clooney? Vous pourriez l'obtenir ici: chaque bouteille Casamigos est signée par l'acteur populaire et son ami Rande Gerber (le mari de Cindy Crawford). Clooney n'est pas l'ambassadeur de la marque multimillionnaire de Casamigos, mais son co-fondateur. En 2013, tout a commencé avec une véritable "idée un peu dingue", comme c'est souvent le cas. Clooney et Gerber ont testé des centaines de téquilas au Mexique, tout près de leurs villas nouvellement acquises dans le village de Casamigos, dans l'idée de trouver une téquila qui ne brûle pas dans la finale et ne provoque pas la gueule de bois. Ils n'avaient pas besoin d'une nouvelle recette, seulement du bon distillateur, qui produisait déjà le bon spiritueux. La marque a été rapidement enregistrée et les exportations ont commencé. Le marketing était facile avec de telles personnalités: Clooney sur une moto dans la nature mexicaine, Clooney entouré de fermiers rieurs et portant des chapeaux sur un champ d'agave, ou Clooney lors d'une fête arrosée et joyeuse. Et pour ne rien gâcher, leur téquila a reçu de nombreuses récompenses. Le succès a été tel que Diageo a acheté Casamigos en 2017 pour un milliard de dollars. Chaque téquila Casamigos passe d'abord 72 heures dans des fours en briques, puis est fermentée pendant 80 heures avec une souche de levure spéciale avant le début de la distillation. L'édition Añejo mûrit ensuite pendant 14 mois, afin de prendre une couleur plus foncée et capturer les arômes multiples du caramel, de la vanille et du chêne.