DRINKS.

Casamigos Tequila Blanco 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701423
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	Casamigos Spirits Company, LLC, Manhasset, New York, USA
Marque	Casamigos
Type	Tequila Blanco
L'usage	pure, sur des glaçons ou dans une variété de boissons mixtes
Dégustation	Goût clair avec des notes de vanille, d'agave sucré et d'agrumes.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	produite par la lente torréfaction et la lente fermentation d’agaves bleues de Weber.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

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. En matière de marketing, les deux hommes ont su parfaitement faire passer leur message : Clooney à moto dans la nature mexicaine, Clooney entouré de fermiers souriants et coiffés d'un chapeau dans un champ d'agaves et Clooney lors d'une fête bien 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 Blanco repose ensuite pendant deux mois, afin que les arômes d'agrumes, d'agave et de vanille puissent se déployer pleinement.