

DRINKS.

Tequila Calle 23 Blanco 5cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703048
Alcool	40%
Contenu	5cl
Pays	Mexique
Région	Zapotlanejo, Jalisco
Embouteilleur	Calle 23, Los Altos de Jalisco, Central Mexico
Marque	Calle 23
Type	Tequila 100% Agave
L'usage	pure ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. comme base pour la "Margarita" classique
Dégustation	Nez: avec de l'agave, des agrumes et des herbes. Bouche: on retrouve des notes de pommes Granny Smith et de poires.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	doublement distillée dans des alambics en cuivre
Honneurs	New York International Spirits Competition 2014: Bronze_San Francisco World Spirits Competition 2009: Bronze
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

C'est la biochimiste française Sophie Decobecq qui a eu l'idée des tequilas "Calle 23", elle qui s'est intéressée déjà très tôt au spiritueux et à l'environnement dans lequel il était produit. Finalement, elle a émigré au Mexique pour réaliser son rêve de créer sa propre marque de tequila. Dans les hauts plateaux de Jalisco, la tequila Calle 23 est fabriquée à partir de cœurs de plantes d'agave, âgées de dix ans au plus. Les "Jimadores" sont responsables de la récolte et exercent ce métier depuis de nombreuses générations. L'édition Blanco est une tequila non affinée (donc blanche) au goût d'agave typique, complété par des notes de pommes et de poires.