DRINKS.

Tequila Calle 23 Reposado 5cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703049
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'âge	8 mois
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	avec des notes d'agave cuit, du bois épicé, du poivre rôti et des figues fraîches.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	doublement distillée dans des alambics en cuivre; stockée pendant huit mois dans d'anciens fûts de bourbon en chêne blanc américain
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2009: Or
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 Reposado est une tequila affinée (donc légèrement colorée) au goût d’agave typique, complété par des notes de bois, de poivre et de figues.