

DRINKS.

Rey Campero Espadin Mezcal 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703432
Alcool	48.6%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Oaxaca
Embouteilleur	Destilería Sanchez, Candelaria Yegole, Oaxaca, Mexico
Marque	Rey Campero
Type	Mezcal
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Le goût est fumé, sec, minéral, terreux, épicé, fruité de banane et avec une légère acidité.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Doublement distillé, à base d'agave Espadín à 100%
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

La Destilería Sanchez est située dans une région montagneuse, isolée du sud de la Sierra mexicaine, à Oaxaca. Une dizaine d'espèces d'agaves différents prospèrent dans leur environnement naturel, mais

sont également cultivées par des familles locales. La communauté vieillissante de Candelaria, qui est affectée par un taux d'émigration élevé, ne compte que 150 habitants - beaucoup de jeunes sont à la recherche d'options économiques à l'étranger. La distillerie veut lutter contre ce phénomène, mais prend aussi soin de l'environnement et plante régulièrement de jeunes agaves dans la pépinière, afin de les "réintroduire". La distillerie produit deux marques de Mezcal: Rey Campero et Herencia de Sanchez. Le Rey Campero Mezcal est une eau-de-vie d'agave artisanale et traditionnelle, disponible en sept versions selon le type d'agave utilisé. Dans ce cas, le mezcal a été distillé à partir de l'agave Espadín. Ce type d'agave (*Agave angustifolia*) est originaire du Mexique et de l'Amérique centrale et sert de plante ornementale lorsqu'il n'est pas transformé en alcool. L'agave a des feuilles épineuses et au bout d'une dizaine d'années, une tige remarquablement haute pousse à partir de son centre, au cours de sa période de floraison unique. L'agave Espadín est cultivé avec beaucoup de succès, tandis que les autres espèces d'agave sont généralement récoltées dans la nature. Pour le Rey Campero Espadín Mezcal, on utilise la fermentation dans des cuves en bois et la double distillation dans des alambics en cuivre. Le goût rappelle la banane, la fumée, le cuir, la réglisse et les agrumes avec une certaine acidité, minéralité et sécheresse.