

DRINKS.

La Escondida Grand Mezcal Reposado 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799724
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Oaxaca
Embouteilleur	Grand Mezcal S.A. de C.V., Calle Valladoid 40 A-103, Colonia Roma, Ciudad de México, C.P. 06700, Mexique
Marque	La Escondida
Type	Mezcal
L'âge	9 mois
L'usage	pur ou pour des cocktails exclusifs à base de Mezcal
Dégustation	avec de l'agave terreux et épicé, du tabac, de la vanille et du chocolat.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	double distillation dans des Pot Stills en cuivre ; stockage en fûts français
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	mit Verpackung



Description

Le Mezcal sort de plus en plus de l'ombre de la Tequila, un spiritueux à base d'agave tout-puissant, qui est en fait une sous-espèce du Mezcal. Pour le souligner encore une fois : La Tequila est exclusivement produite à partir de l'agave bleu, tandis que le Mezcal peut en principe être produit à partir de n'importe quelle espèce d'agave (actuellement, environ 50 espèces différentes sont traitées). La Tequila ne peut être produite que dans certaines régions autorisées de cinq États mexicains (la majorité provient de Jalisco), tandis que la plupart des Mezcal proviennent de l'État d'Oaxaca, mais peuvent également être produits dans d'autres régions.

Le nom de ce Mezcal, La Escondida ("la femme cachée"), provient d'une légende datant de 1543, lorsque des Espagnols ont capturé une princesse locale. Selon les récits, elle aurait réussi à s'échapper, mais n'aurait jamais été retrouvée. Néanmoins, des pêcheurs locaux affirment avoir vu la princesse sous forme de sirène dans l'océan Pacifique. Le Grand Mezcal Reposado est produit à partir de 100% d'agave espadin, originaire d'Oaxaca, et est laissé à reposer pendant neuf mois dans du bois de chêne français. Ce spiritueux aux multiples facettes présente des notes fumées et terreuses typiques ainsi qu'un soupçon de vanille et de chocolat.