DRINKS.

Excellia Tequila Reposado 100% Agave 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800355
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	La Altena, Los Altos, Jalisco
Embouteilleur	Tequila Tapatio S.A. de C.V., Calle Álvaro Obregón 35, Centro, 47180 Arandas, Jal., Mexico
Marque	Excellia
Type	Tequila Reposado
L'âge	9 mois
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: sucré et floral. Bouche: avec du miel, des goûts de cigare, de fumée, de citrouille et de vanille. Finale: longue.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Mûrit pendant neuf mois dans des fûts de Grand Cru Sauternes et dans des barriques de cognac.
Honneurs	San Francisco International & World Spirits Competition 2011: Double-Or
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Excellia Tequila Reposado est une Tequila 100% Agave qui repose pendant 9 mois dans des fûts Grand Cru Sauternes et des barriques de cognac. Excellia Reposado respecte les caractéristiques d'une tequila de "Los Altos" et révèle des arômes étonnants et innovants grâce à son vieillissement unique. Excellia est le fruit de la rencontre de deux hommes visionnaires: Jean-Sébastien Robicquet, fondateur d'EWG Spirits & Wine, créateur et producteur novateur de marque et Carlos Camarena, précurseur et maître-distillateur. En partageant les mêmes valeurs communes, les deux hommes respectent les traditions, les savoir-faire et la culture dont ils viennent, tout en mettant en œuvre leur vision innovante dans l'industrie des spiritueux. La Tequila Excellia Reposado bénéficie de l'influence de trois régions différentes et de deux cultures: premièrement, Los altos (Jalisco, Mexique) avec un climat chaud et sec, suivi d'une forte saison pluvieuse, là où le sol est riche en argile rouge et riche en minéraux des hauts plateaux, ce qui génère des agaves doux et fruités. Deuxièmement, la région de Sauternes (France) avec un microclimat présentant des matins brumeux, des après-midi ensoleillés. Les vins de dessert y sont créés avec des notes délicates de fruits et de fleurs séchés et un équilibre parfait entre l'acidité et le sucre. Enfin, la région de Cognac (France) avec beaucoup de soleil et une bonne quantité de pluie, des températures douces toute l'année grâce à l'influence de l'océan et le sol crayeux de la région qui contribuent au meilleur cognac.