

DRINKS.

Mezcal Clase Azul Guerrero 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802143
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	Casa Tradición, Av. Adolfo López Mateos Sur 7201, 45645 San Agustín, Jal., Mexique
Marque	Clase Azul
Type	Mezcal
L'usage	pur
Dégustation	Le nez révèle des arômes de pamplemousse, de romarin, de bois frais et des nuances de pâquerettes. En bouche, de légères notes d'algues apparaissent avec des arômes de jus de citron frais et de poivre noir.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	à partir de la rare Agave Papalote
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Les tequilas et mezcal haut de gamme que l'on ne boit ni comme Shot ni comme ingrédient de Cocktail, mais que l'on déguste tranquillement comme un vieux Scotch, ont le vent en poupe. Arturo Lomeli en sait quelque chose. En 1997, il a commencé à commercialiser sa tequila plutôt bon marché dans une bouteille stéréotypée avec Sombrero et Moustache. Très vite, il s'est vu retourner sur les bancs de l'école - le thème était le "marketing de luxe". En 2007, le Clase Azul Ultra a été lancé sur le marché pour 1200 US\$ et a rencontré un grand succès. Depuis, l'entreprise s'est spécialisée dans le segment de marché haut de gamme de la tequila et du mezcal. Le mezcal se distingue non seulement par le choix d'ingrédients de qualité, mais aussi par les bouteilles artisanales de Santa Maria Canchesdá. Ces bouteilles en céramique soigneusement peintes, qui rappellent des moulins à poivre surdimensionnés, attirent tous les regards. Hormis un ornement doré, chaque bouteille porte la signature du maître distillateur et de l'artiste indigène (appartenant au peuple Mazahua) qui l'a conçue. Dans le cas du Mexcal Guerrero, il s'agit d'une fleur à quatre pétales qui évoque le cinquième soleil et rend hommage à l'esprit combatif des femmes du Guerrero.

Le mezcal Clase Azul Guerrero est un hommage non seulement à la région du même nom, mais aussi aux femmes de cette région, où se trouve l'un des secrets les mieux gardés : la rare Agave Papalote. C'est à partir de cette variété que le mezcal est produit selon des méthodes traditionnelles. Il peut être servi avec des tapas ou même des plats de poisson.