

# DRINKS.

## Don Julio 1942 Tequila Añejo 175cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | DONJMGM  |
| Alcool                  | 38%  |
| Contenu                 | 175cl  |
| Pays                    | Mexique  |
| Région                  | Jalisco  |
| Embouteilleur           | Tequila Don Julio SA de CV, Porfirio Díaz 17, Chichimeco, 47750 Atotonilco el Alto, Jalisco, Mexique         |
| Marque                  | Don Julio  |
| Type                    | Tequila añejo  |
| L'âge                   | 2,5 ans  |
| L'usage                 | pur  |
| Dégustation             | avec des arômes de vanille, d'agave grillé, de chêne, de chocolat et de caramel.                             |
| Désignation commerciale | Spiritueux   |
| Détails                 | produit en petits lots ; vieilli pendant 30 mois en fûts de chêne blanc américain                            |
| Ingrédients             | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |



## **Description**

Don Julio González a réussi à rendre son nom immortel avec sa propre marque de tequila. Sa passion et son exigence de qualité lui valent aujourd'hui encore d'être honoré. En tant qu'homme d'affaires ambitieux disposant d'un crédit autorisé, il a fondé sa première distillerie en 1942 et s'est personnellement occupé du traitement correct des plants d'agave - il leur a donné plus d'espace dans le champ et leur a accordé des cycles de vie plus longs. Il a également révolutionné la forme des bouteilles de tequila en les rendant plus rondes et plus courtes. Aujourd'hui, la marque Don Julio est synonyme de tequilas de luxe haut de gamme, avec des chiffres de vente réjouissants.

La tequila 1942 a été créée en hommage au fondateur de l'entreprise - elle se présente dans une bouteille étroite et haute qui sort assurément de l'ordinaire. La longue maturation de deux ans et demi favorise la formation d'arômes de fût qui rappellent la vanille, le bois de chêne, le caramel et le chocolat. Il est préférable de boire la version Añejo pure (à température ambiante ou sur glace) afin d'être témoin de son goût aux multiples facettes.