

DRINKS.

Tequila Calle 23 Blanco 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	TCLB0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Zapotlanejo, Jalisco
Embouteilleur	Tequila Calle 23 Imex International S de RL de CV Mexico
Marque	Calle 23
Type	Tequila Blanco
L'usage	pure ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. comme base pour le "Margarita" classique
Dégustation	Nez: agave, agrumes et herbes. Bouche: notes de pommes Granny Smith et de poires.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	doublement distillée dans des alambics en cuivre, non affinée
Honneurs	New York International Spirits Competition 2014: Bronze__San Francisco World Spirits Competition 2009: Bronze
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

L'idée des tequilas "Calle 23" est venue d'une biochimiste française, Sophie Decobecq, qui s'est intéressée dès son plus jeune âge à ce spiritueux et à l'environnement dans lequel il est produit. Finalement, elle a émigré au Mexique, afin de réaliser son rêve de posséder sa propre usine de tequila. Dans les hauts plateaux de Jalisco, la tequila "Calle 23" est désormais produite à partir du cœur de plantes d'agave, âgées de dix ans. Les "Jimadores" sont responsables de la récolte et exercent cette profession depuis plusieurs générations. La tequila "Blanco" est une tequila non affinée (donc blanche), au goût d'agave typique, complétée par des notes de pomme et de poire.