

# DRINKS.

## Tequila Gran Patron Piedra 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	701515
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	Patrón Spirits Mexico, KM27 Carretera Tototlan - Atotonilco, Colonia Rancho el Nacimiento Atotonilco El Alto, Jalisco 47779, Mexico
Marque	Patron
Type	Téquila affinée
L'âge	3 ans
L'usage	pur
Dégustation	Nez: arômes de fruits et de champignons avec un soupçon de bois de chêne grillé. Bouche: sucré, aux multiples facettes avec des notes d'agave, de vanille et de champignons.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriquée selon le procédé traditionnel Tahona, vieillie en fûts de chêne français et américain.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	mit Vernacklung



## Description

La marque Patron mérite une reconnaissance particulière, car elle a contribué de manière décisive à la récente montée en puissance des téquilas premium. La première téquila 100% agave de Patron est arrivée sur le marché à une époque où la plupart des eaux-de-vie d'agave étaient encore désignées comme "mixto", c'est-à-dire composées à 50% d'un autre spiritueux, comme l'eau-de-vie de canne à sucre. Aujourd'hui, il n'est plus aussi facile de tomber sur une téquila mixto, car la plupart des fabricants se sont adaptés aux exigences croissantes et se sont engagés à respecter des normes de qualité plus élevées. Avec la série Gran Patron, le fabricant a lancé une série de téquilas à prix élevé pour les vrais «aficionados». L'édition Piedra est présentée dans un flacon étroit aux courbes supérieures accentuées, et naturellement dans un emballage de haute qualité. La particularité de cette téquila est le processus de production artisanale selon le procédé "Tahona". Tahona est le nom d'une meule de pierre traditionnelle de deux tonnes utilisée pour moudre les cœurs d'agave. Le jus obtenu est ensuite fermenté et distillé avec les fibres végétales extraites. Pendant trois ans, le distillat est stocké dans des fûts de chêne américain et français neufs, ce qui donne à la téquila le nom de "extra anejo".