

# DRINKS.

## Tequila Calle 23 Reposado 5cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article        | 703049  |
| Alcool                  | 40%   |
| Contenu                 | 5cl   |
| Pays                    | Mexique   |
| Région                  | Zapotlanejo, Jalisco  |
| Embouteilleur           | Calle 23, Los Altos de Jalisco, Central Mexico  |
| Marque                  | Calle 23  |
| Type                    | Tequila 100% Agave  |
| L'âge                   | 8 mois  |
| L'usage                 | pur ou pour une variété de boissons et de cocktails   |
| Dégustation             | avec des notes d'agave cuit, du bois épice, du poivre rôti et des figues fraîches.  |
| Désignation commerciale | Spiritueux  |
| Détails                 | doublement distillée dans des alambics en cuivre; stockée pendant huit mois dans d'anciens fûts de bourbon en chêne blanc américain |
| Honneurs                | San Francisco World Spirits Competition 2009: Or  |
| Ingrédients             | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.                           |



## **Description**

C'est la biochimiste française Sophie Decobecq qui a eu l'idée des tequilas "Calle 23", elle qui s'est intéressée déjà très tôt au spiritueux et à l'environnement dans lequel il était produit. Finalement, elle a émigré au Mexique pour réaliser son rêve de créer sa propre marque de tequila. Dans les hauts plateaux de Jalisco, la tequila Calle 23 est fabriquée à partir de cœurs de plantes d'agave, âgées de dix ans au plus. Les "Jimadores" sont responsables de la récolte et exercent ce métier depuis de nombreuses générations. L'édition Reposado est une tequila affinée (donc légèrement colorée) au goût d'agave typique, complété par des notes de bois, de poivre et de figues.