

DRINKS.

Excellia Tequila Añejo 100% Agave 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800356
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	La Altena, Los Altos, Jalisco
Embouteilleur	Tequila Tapatio S.A. de C.V., Calle Álvaro Obregón 35, Centro, 47180 Arandas, Jal., Mexico
Marque	Excellia
Type	Tequila Anejo
L'âge	1.5 Jahre
L'usage	Pur
Dégustation	Bouche: fruitée-épicée avec une certaine douceur et de la vanille. Finale: avec beaucoup de cacao et des fruits.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Arrive à échéance après 18 mois dans des fûts Grand Cru Sauternes et des barriques de cognac.
Honneurs	San Francisco International & World Spirits Competition 2011: Double-Or
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



L'emballage im Umkarton

Description

La Tequila Excellia Anejo 100% Agave est une association de trois régions et de deux cultures. Une sorte de jeu de mots entre «l'excellence» et la «cave à vin». Excellia est le fruit de la rencontre de deux hommes visionnaires: Jean-Sébastien Robicquet, créateur et producteur, et Carlos Camarena, précurseur et maître-distillateur de tequila. En partageant les mêmes valeurs communes, les deux hommes respectent les traditions, les savoir-faire et la culture dont ils viennent, tout en mettant en œuvre leur vision innovante dans l'industrie des spiritueux. La tequila Excellia bénéficie de l'influence de trois régions différentes. Premièrement, Los altos (Jalisco, Mexique) avec un climat chaud et sec, suivi d'une forte saison pluvieuse, là où le sol est riche en argile rouge et riche en minéraux des hauts plateaux, ce qui génère des agaves doux et fruités. Deuxièmement, la région de Sauternes (France) avec un microclimat présentant des matins brumeux et des après-midi ensoleillés. Les vins de dessert y sont créés avec des notes délicates de fruits et de fleurs séchés et un équilibre parfait entre l'acidité et le sucre. Enfin, la région de Cognac (France) avec beaucoup de soleil et une bonne quantité de pluie, de températures douces toute l'année grâce à l'influence de l'océan et le sol crayeux de la région qui contribuent au meilleur cognac.