

# DRINKS.

## Tequila Clase Azul Ultra Extra Añejo 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802331
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	Casa Tradición SA de CV, Av. Adolfo López Mateos Sur 7201, 45645 San Agustín, Jal., Mexique
Marque	Clase Azul
Type	Tequila Anejo
L'usage	pur
Dégustation	goût corsé de prunes séchées, d'abricots, de cannelle, de caramel, de vanille, de gingembre confit, de sirop d'érable, de cerises, de noisettes et de bois de chêne.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	vieilli en ex-fûts de whisky et ex-fûts de sherry ; certifié casher
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Les tequilas haut de gamme que l'on ne déguste ni comme un shot ni comme un ingrédient de cocktail, mais en toute tranquillité, comme un vieux scotch, ont le vent en poupe. Arturo Lomeli en sait quelque chose. En 1997, il a commencé à commercialiser sa tequila plutôt bon marché dans une bouteille stéréotypée avec sombrero et moustache. Très vite, il s'est vu retourner sur les bancs de l'école - le thème était le "marketing de luxe". En 2007, le Clase Azul Ultra a été lancé sur le marché pour 1200 US\$ et a rencontré un grand succès. Depuis, l'entreprise s'est spécialisée dans le segment de marché haut de gamme. La tequila est tout d'abord produite de la manière habituelle : Les cœurs de l'agave bleu Weber cuisent pendant 72 heures dans des fours à briques, le jus pressé est ensuite fermenté puis distillé deux fois. La maturation a lieu dans le village de Jesús Maria, où la température peut descendre jusqu'à 5°C la nuit. La tequila se distingue également par ses bouteilles artisanales fabriquées à Santa Maria Canchesdá. Ces bouteilles en céramique soigneusement peintes, qui rappellent des moulins à poivre surdimensionnés, attirent tous les regards.

La tequila Clase Azul Ultra Extra Añejo est le joyau de la couronne de la gamme. Elle est stockée pendant cinq ans dans des fûts de whiskey américains ainsi que dans des fûts de sherry espagnols. Au niveau du goût, la tequila rappelle les prunes séchées, les abricots, les cerises, le sirop d'érable, les noisettes et le bois de chêne. Pour le Foodpairing, on recommande le chocolat amer, le fromage, la charcuterie, le pain, la compote de baies ou la viande fumée.