

DRINKS.

Bozal Cempasúchil Limited Edition Mezcal 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802969
Alcool	47%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Oaxaca
Embouteilleur	3 Badge Beverage Corporation, 32 Patten Street, Sonoma, CA 95476, USA
Marque	Bozal Mezcal
Type	Mezcal
L'usage	pur ou pour des boissons exclusives
Dégustation	une légère fumée, des notes d'agrumes frais, de fleurs sauvages, de poivre et de noix de muscade.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	produit à partir de l'agave Espadín ; distillé dans des alambics en terre cuite en ajoutant du calendula et des écorces de mandarine
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	ohne Verpackung



Description

Le mezcal de la maison Bozal ("indompté, sauvage") est une eau-de-vie d'agave atypique, fabriquée à la main. Par définition, toutes les boissons spiritueuses fabriquées à partir d'agaves sont appelées "Mezcal" (seuls les produits de la région de Tequila peuvent s'appeler "Tequila"). La particularité des mezcals Bozal est l'utilisation d'espèces d'agaves sauvages atypiques, qui sont récoltées après des années de croissance (sept à douze ans), grillées pendant plusieurs jours dans un four en terre, puis macérées, fermentées et distillées.

La particularité de ce mezcal n'est pas le type d'agave - il s'agit ici de la bien connue agave Espadín - mais la méthode de préparation, qui suit la tradition vieille de 200 ans dans la région autour du village d'Etla à Oaxaca. Ici, le travail est 100 % manuel : on n'utilise même pas de moulin à tahoma, car les cœurs d'agave cuits sont broyés et écrasés à la main avec un maillet en bois. La distillation a ensuite lieu dans des alambics en terre cuite. Pendant le deuxième passage, on ajoute des soucis et des écorces de mandarine dans le ventre de l'alambic afin que les vapeurs qui s'élèvent absorbent les arômes de fleurs et d'agrumes.