

# DRINKS.

## Tequila Don Julio 1942 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	TDJ10700
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Atotonilco El Alto, Jalisco
Embouteilleur	Tequila Don Julio, S.A. De C.V. Porfirio Diaz 17, Atotonilco el Alto, Jalisco, Mexico 47750
Marque	Don Julio
Type	Tequila Anjeo
L'âge	30 mois
L'usage	Pure
Dégustation	Nez: arômes de caramel et de vanille, ainsi que de délicates notes fruitées. Bouche: avec agave torréfié, fruits tropicaux, vanille et subtiles notes épicées. Finale: longue, avec des notes d'agave sucré, de vanille et de chêne.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Vieillesse 30 mois en fûts de chêne blanc américain, édition Small Batch.
Honneurs	TequilaNet Awards 2011 "Best of the Best"
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe



L'emballage mit Verpackung

## **Description**

La tradition veut que Don Julio Gonzalez-Fraustro Estrada ne produise sa tequila du même nom qu'en petites quantités. Au départ, elle n'était pas destinée à être vendue, mais réservée à son usage privé. Quelques années plus tard, Don Julio décida de fonder sa propre distillerie. Son but était de capturer le goût des agaves bleus spécialement cultivés pour sa distillerie, qui poussent sur le sol limoneux riche en minéraux pendant huit à dix ans. Ces agaves ont été plantés avec un espace supplémentaire entre eux, afin qu'ils produisent une teneur en sucre extrêmement élevée. Après avoir récolté les cœurs d'agave, ceux-ci sont grillés dans des fours en pierre pendant trois jours avant d'être distillés. La Tequila "Don Julio 1942" mûrit ensuite pendant deux ans et demi dans des fûts de chêne blanc américain sélectionnés, avant d'être embouteillée dans une bouteille mince.