

DRINKS.

Don Julio Tequila Añejo 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	TDJA0700
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 100% Agave
L'âge	18 mois
L'usage	pur sur des glaçons ou pour des cocktails exclusifs (par ex. Margarita), en lieu et place du whisky dans des boissons comme Manhattan et Old Fashioned
Dégustation	Nez: arômes d'agrumes variés avec un soupçon de caramel. Bouche: saveurs d'agave cuit, de miel sauvage, de chêne et de caramel au beurre.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Mûrit 18 mois en fûts de chêne blanc américain
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Don Julio a réussi à rendre son nom immortel en créant sa propre marque de tequila. Il est toujours hautement estimé aujourd'hui pour sa passion et ses standards de qualité. En tant qu'homme d'affaires ambitieux avec un prêt approuvé, il fonda sa première distillerie en 1942 et s'occupa personnellement du traitement approprié des plantes d'agave - leur donnant davantage d'espace dans le champ et leur allouant des cycles de vie plus longs. Il a également révolutionné la forme des bouteilles de tequila en les rendant rondes et courtes. Aujourd'hui, la marque Don Julio est synonyme de tequilas de luxe haut de gamme et peut se réjouir de ses chiffres de vente. La version Añejo affinée se boit le mieux sur des glaçons, afin d'en apprécier les multiples facettes gustatives. Celles-ci présentent des notes d'agave cuit, de miel sauvage, de chêne et de caramel, tandis que les agrumes dominent au nez. La tequila a passé 18 mois en fûts de chêne blanc américain pour devenir ce qu'elle est aujourd'hui.