

DRINKS.

Tequila Gran Patron Burdeos 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | TGPB0700 |
| Alcool | 40% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Mexique |
| Région | Atotonilco El Alto, Jalisco |
| Embouteilleur | Patrón Spirits Mexico, KM27 Carretera Tototlan - Atotonilco, Colonia Rancho el Nacimiento Atotonilco El Alto, Jalisco 47779, Mexico |
| Marque | Patron |
| Type | Tequila Anejo |
| L'âge | Au moins 1 an |
| L'usage | pure |
| Dégustation | Le nez présente des arômes de vanille, de raisins secs et de fruits secs. En bouche, des notes boisées apparaissent, ainsi qu'un peu d'agave. |
| Désignation commerciale | Spiritueux |
| Détails | 12 mois de maturation en fûts de chêne américain et français, puis nouvelle distillation, finition en fûts de vin de Bordeaux |
| Ingrédients | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |
| L'emballage | Kristallflasche mit künstlerischem |



Kristallflakon, verpackt in eine
handgearbeitete Nussbaum-Schatulle

Description

La Tequila Patron est fabriquée à Atotonilco à Jalisco, de manière traditionnelle et naturelle, à base d'agave bleu de Weber à 100%. L'agave se développe, entouré par les montagnes volcaniques du Mexique, dans les «fincas» des hautes terres, sous la supervision des autorités de l'Etat, ce qui confère ensuite à la tequila son appellation d'origine protégée. La "Tequila Gran Patron Burdeos" vieillit pendant au moins douze mois dans des fûts de chêne américain et français avant d'être distillée une seconde fois. Elle est ensuite achevée dans des fûts de vin de Bordeaux sélectionnés.