



Description

Mezcál Mexico est un mezcál artisanal fabriqué à partir d'agave espadín récolté dans leurs propres champs. Ce mezcál se distingue par un processus de production minutieux, visant à révéler des notes magiques de vanille, de cacao et d'arachide. Son arôme fumé, agrémenté d'herbes et d'épices, invite chacun à découvrir et partager l'héritage unique des esprits d'agave.

Maître Mezcalero

Epifanio Lezama
Camargo



Marque

Mezcál Mexico
Espadín



Producteur

Tierra Mexcallik



Région

San Diego la Mesa
Tochimiltzingo



Origine

Puebla



Catégorie

Artisanal



Classé

Joven



Appellation

P595B



Agave

Angustifolia (Espadín –
Espadilla) Agave
endémique de Puebla



Alc/Vol

39%



Vol. Net

750 ml



UVC

1



Code SAQ

15398605



El siglo lleva tu nombre



Notes de dégustation



Visuel

Cristallin



Olfactif

Fumée légère, notes
d'agrumes, herbes et épices



Goût

Vanille, cacao, banane et
cacaahuète



Cuisson

Fosse en Pierre avec bois
de pin.



Mouture

Broyeur mécanique
d'agave



Fermentation

Fûts en bois de pin



Distillation

Double distillation dans
acier inoxydable et
Alambic en cuivre



Niveau d'appellation

• DO



Prix et distinctions
