



## 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

----