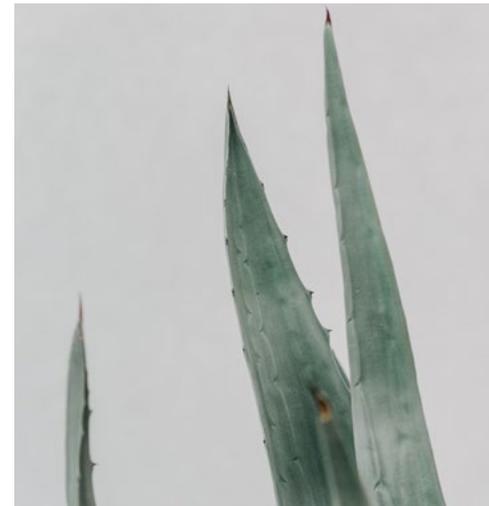
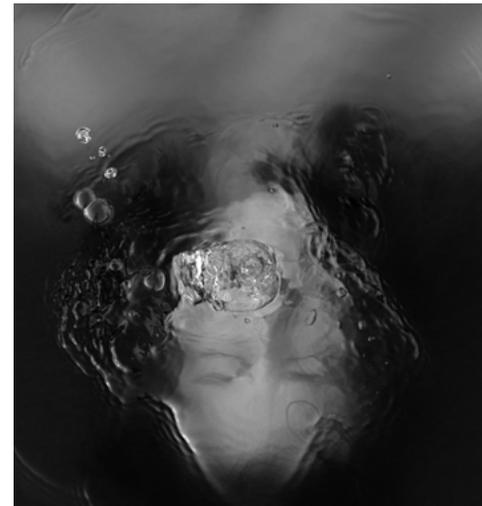
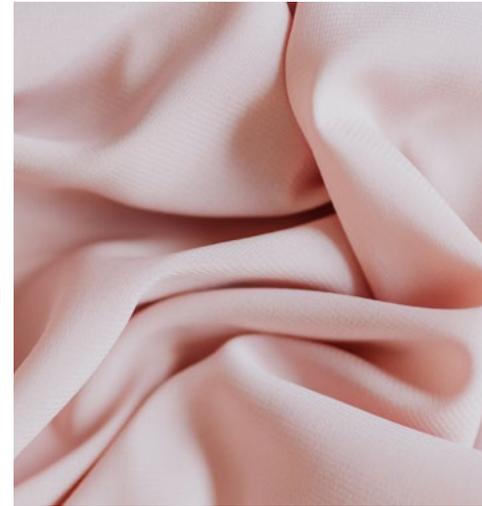


Celosa

CELOSA

EST NÉE AVEC 
LA DÉCOUVERTE
D'UN NOUVEL
AMOUR

PURE
LÉGÈRE &
DIVINE





TEQUILA
CELOSA
ROSE®

ENVASADO DE ORIGEN / 35% VOL.

70 CL / 100% AGAVE

MADURADO EN BARRICAS DE VINO TINTO

Maestro Tequilero.

JOVEN

CELOSA ROSÉ

« IL N'Y A PAS DE VÉRITABLE HISTOIRE
D'AMOUR SANS JALOUSIE »

Inspirée du caractère de la déesse Tlanchana, Celosa, qui veut dire *jalouse*, est au-delà d'une simple bouteille de tequila. Elle est le reflet de l'amour et de la passion de nos producteurs mexicains qui ont réussi à partager leurs plus précieux secrets de 13 générations pour l'élaboration de cette tequila d'exception.

CELOSA EST SI DÉLICIEUSEMENT PARFAITE QUE VOUS NE
POURREZ PAS VOUS EMPÊCHER DE TOMBER AMOUREUX.

DOUCE FRUITÉE & DÉLICATE

Celosa est une tequila joven ultra premium élaborée sans produits chimiques 100% naturelle, 100% à partir d'agave bleu Weber de 7 ans d'âge directement cultivée à la main sur les hautes terres de l'État Jalisco au Mexique.

Fruit d'une belle coïncidence, le secret de Celosa réside dans la fusion unique de savoir-faire ancestraux combiné à un procédé unique qui consiste à faire reposer la tequila blanco pendant 21 jours dans des fûts de chênes français autrefois utilisés pour la production de merlot. Cette innovation, adoucissant la tequila, lui confère une finale soyeuse et une couleur rose distinctive.



WHAT MAKES CELOSA DELUXE ?



100% NATURELLE

La philosophie Celosa commence par l'amour de nos racines, c'est pourquoi nous produisons notre tequila en petite quantité afin de nous approvisionner à 100 % des agaves Bleu Weber présentes sur notre ferme. Cultivées sans pesticides et de manière durable, nos agaves sont ensuite cueillies à la main. Nous veillons à ce qu'elles atteignent le parfait degré de maturité et la meilleure teneur en sucre afin que son cœur, piña, soit assez succulent pour l'élaboration de notre tequila.



LE RESPECT D'UNE TRADITION

L'excellence de Celosa réside dans la fusion unique de savoir-faire séculaires, garantissant un processus de qualité élevée du champ à la bouteille. Nos producteurs de tequila et vinification, issue de treize générations et notre Maestro Tequilero Jaime Villabos Sauza, descendant de cinq générations assurent ensemble le développement de Celosa du début à la fin.



UNE DISTILLERIE DE PREMIER PLAN

Notre tequila Celosa est élaborée dans l'un des points les plus élevés de l'État de Jalisco à l'est de Guadalajara à «Hacienda la Capilla », l'une des meilleures distilleries du Mexique. Le climat chaud, l'altitude et le sol volcanique rouge hautement minéral de ces hauts plateaux offrent un environnement parfait pour la culture de notre agave Tequilana Weber.

LA DIFFÉRENCE QUI RASSEMBLE

« UNE TEQUILA
CONTEMPORAINE »

Celosa ambitionne de changer les codes en créant une tequila avec une teinte plus chaude, une image et un goût contemporain. Celosa redore ce spiritueux en offrant une expérience sensorielle extraordinaire du début à la fin. Son caractère unique et exclusif saura vous séduire grâce à son goût exquis, sa teinte inattendue et son design élégant, sobre et minutieux.

Nous ne ressemblons à personne et nous faisons les choses différemment. C'est pourquoi nous exigeons notre propre catégorie, car rien ne se compare à Celosa.

ELLE EST UNIQUE EN SON GENRE.





TASTING NOTE

NEZ	Cerise, agrumes tropicaux	PALAIS	Baies, vanille
FINALE	Raisin, fruits rouges et pointe de vanille		

DESCRIPTION

Celosa révèle au nez de belles notes de cerise, contrebalancées par la fraîcheur d'agrumes tropicaux. Pour son plus grand plaisir le palais y découvre le croquant des baies marié à la vanille qui laisse une sensation de douceur et de velours en bouche. Sa finale s'éternise délicatement sur une partition fruitée.

DÉGUSTATION

Même si Celosa peut être utilisé pour réaliser de délicieux cocktails, nous préférons la boire pure et aussi frais que possible. Son goût fruité et délicat s'accorde avec les desserts ou sert d'apéritif/de plat de résistance.



FAITE DANS LES RÈGLES DE L'ART



Celosa utilise uniquement les agaves tequilana bleu weber pour sa production. Il faut du temps à l'agave pour arriver à son sommet de maturité, c'est donc avec grand soin que nos maestros tequileros expérimentés recherchent et travaillent avec des agaves ayant la meilleure qualité.

CUISSON

Une fois récoltés, les cœurs des agaves, nommés piñas, sont soigneusement cuits pendant 8 heures dans des fours anciens autoclave et sont ensuite laissés au repos pendant 4 heures.

BROYAGE

Afin d'extraire tous les jus de l'agave et commencer le processus de fermentation, le noyau de l'agave est broyé à l'aide de quatre moulins de trois masses chacun.

FERMENTATION

Ensuite, ils sont fermentés naturellement pendant environ 72 heures à l'aide d'une souche spéciale de levure afin de transformer les sucres en alcool.

DISTILLATION

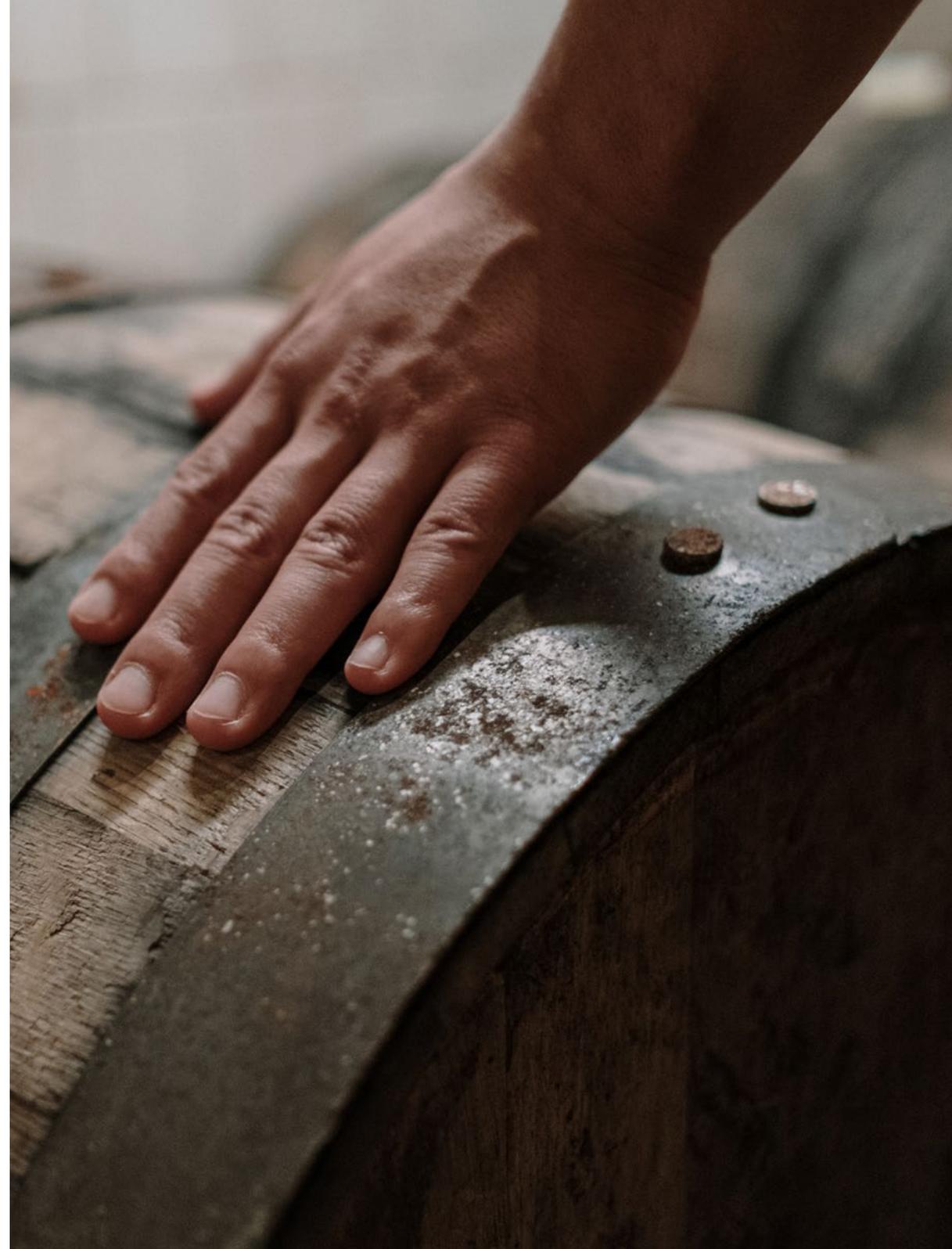
Une fois le processus de fermentation terminé, la tequila est distillée deux fois dans des alambiques en cuivre, avec une large coupe de «têtes» et de «queues» pour garantir que notre tequila est de la plus haute qualité.



L'ESPRIT *d'un* MILLÉSIME

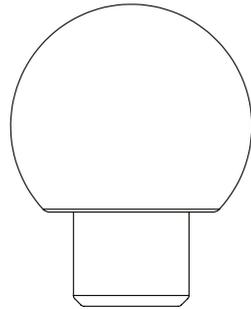
La couleur rosé naturelle de notre tequila et sa texture qui la rend plus agréable au palais est le résultat de l'alliance parfaite entre l'extraordinaire tequila blanco ultrapremium et de l'essence pure du raisin merlot.

La magie a opéré lorsque nous avons fait reposer pendant 21 jours notre tequila blanco joven dans des fûts de merlot utilisés qu'une seule fois. Ces barriques, qui proviennent d'un domaine viticole de premier plan à El Valle de Guadalupe, accélèrent le processus de vieillissement de notre tequila et lui donnent une texture d'une douceur incomparable.





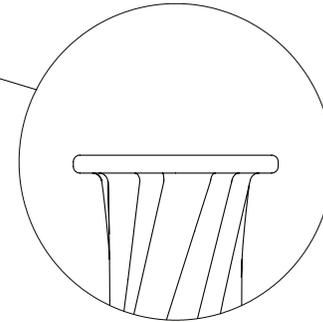
MEET *our* CELOSA



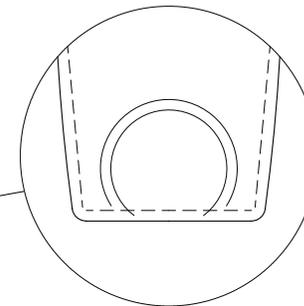
BOUCHON EN MARBRE FABRIQUÉ À LA MAIN PAR NOS ARTISANS MEXICAINS. CHACUN D'EUX EST **UNIQUE**.



UNE BAGUE TRAVAILLÉE DANS LES MOINDRES DÉTAILS. SES FACETTES IRRADIENT LA **LUMIÈRE** POUR SUBLIMER SON **ÉLÉGANTE SILHOUETTE**.



SVELTE ET LONGILIGNE, CELOSA ATTIRE SANS CONTESTER TOUS LES REGARDS. LA QUALITÉ DE SON **VERRE EN SILEX**, SA STATURE IMPRESSIONNANTE, ET SON COL CONIQUE **CONTEMPORAIN** OSERONT EN ÉBLOUIR PLUS D'UN.





TEQUILA
**CELOSA
CROSE**®

ENVASADO DE ORIGEN / 35% VOL.
70 CL / 100% AGAVE

MADURADO EN BARRICAS DE VINO TINTO

Maestro Tequilero.



JOVEN
ROSA

Producido y Embotellado en los altos de Jalisco, México



LES CIBLES

Hédonistes mesurés et nouveaux réalistes, ces consommateurs hybrides sont à l'affût de nouvelles expériences. Ils sont motivés par le désir d'être à la mode mais souhaitent cependant que les marques soient à la fois transparentes et éthiques.

Plus qu'un désir, une prise de conscience, ils prônent le retour à l'authenticité et suivront les marques qui les feront se distinguer.

Conçue pour impressionner tous les créateurs de tendances et les leaders d'opinion qui souhaitent vivre une expérience unique avec une histoire qui lui est propre, Celosa enchantera les chanceux qui auront l'occasion de la savourer.



CELOSA

TEQUILA ROSÉ

COMPETITIVE SET

DON JULIO
1942

CLASE
AZUL

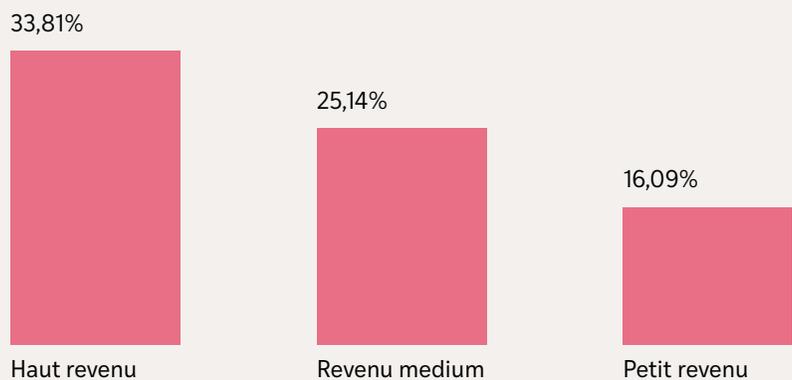


TENDANCES

EXPORTATIONS DE TEQUILA



CONSOMMATION DE TEQUILA PAR REVENU



CONSOMMATION DE TEQUILA PAR PAYS



ET LE
MARCHÉ
CONTINUE
D'EXPLOSER !



CELOSA

