TEQUILA EXTRA AÑEJO MEXICAINE

LA ADELITA

" UNE ÉDITION LIMITÉE HAUT DE GAMME 100% NATURELLE ET ISSUE D'UN SEUL DOMAINE "

97 POINTS
the tasting panel magazine

100cl

40°

CHOCOLAT NOIR, BRUYÈRE MIELLÉE, MASSEPAIN ET FLEUR D'ORANGER

PÂTE D'AMANDE, NECTAR D'ABRICOT ET NOTES DE POIVRE BLANC

· FINALE ·

AGAVE ET NOTES CARAMÉLISÉES

· SINGULARITÉ ·

TEQUILA EXTRA AÑEJO
•
100% NATURELLE
•
LIMITÉE À 600 BOUTEILLES
•
ÉLABORÉE 100% À PARTIR D'AGAVES BLEU WEBER 7 ANS D'ÂGE
•
VIEILLIE DANS DES FÛTS DE CHÊNE BLANC AMÉRICAINS

Nommée en l'honneur d'Adelita, figure clé de la guerre révolutionnaire mexicaine au début des années 1900 • Tequila haut de gamme • Vieillie 6 ans dans un seul domaine à Hacienda La Capilla, une petite distillerie familiale située au coeur des hauts plateaux volcaniques de Jalisco au Mexique • Élaborée 100% à partir d'Agave Blue Weber soigneusement cultivés à la main au bout de 7 ans en moyenne par nos Jimadors expérimentés • Un élixir aux tons ambrés qui incarne l'effervescence d'émotions sauvages, un parfum continu enveloppant les sens pour une expérience de dégustation inoubliable.

PERFECT SERVE

ADELITA SENORITA

PORTIONS : 2

9 CL DE LA ADELITA REPOSADO ◊ 6 CL DE JUS D'ORANGE SANGUINE ◊ 3 CL DE SUCRE BRUN ◊ SODA AU PAMPLEMOUSSE ◊ ROMARIN ◊ TRANCHE D'ORANGE SANGUINE

Instruction :

- Mélangez les ingrédients liquides dans un shaker avec de la glace et secouez.
- Filtrer sur de la glace pilée dans un verre
- Compléter avec du soda au pamplemousse
- Garnir d'une tranche d'orange sanguine et d'une branche de romarin

HUGUES PIETRINI
FOUNDER & CEO
(+33) 6 48 67 88 63
HUGUES.PIETRINI@SPIRIT-BROTHERS.COM

SPIRIT-BROTHERS
SPIRIT-BROTHERS.COM

GEORGES-ALEXANDRE CONGOST
DIRECTEUR COMMERCIAL INTERNATIONAL
(+33) 6 98 38 73 65
GEORGES.CONGOST@SPIRIT-BROTHERS.COM