



RENAISSANCE
SPIRITS

VODKA

GIN

VERMOUTH

TÉQUILA

MEZCAL

LIQUEUR
MODERNE

BRANDY

RHUM

WHISKY

COGNAC

SPARKLING

SOFT

MEXIQUE



CASAMIGOS
Tequila

CASAMIGOS

Our Casa is your Casa*

George Clooney, Rande Gerber et Mike Meldman, les créateurs de Casamigos Tequila, présentent Casamigos Mezcal : "nous avons créé un mezcal aussi bon que notre tequila. Casamigos Mezcal est particulièrement lisse, facile à boire et fumé à la perfection". Clooney et Gerber ont goûté plus de 700 échantillons avant de trouver l'équilibre parfait pour leur Tequila. Au cours de ces dégustations, ils ont reçu une variété de mezcal qui les a immédiatement séduits. C'est alors qu'il décidèrent d'intégrer un Mezcal à la gamme Casamigos en restant en contact avec la famille qui avait envoyé ce jus d'exception. Ils ont travaillé en étroite collaboration avec eux afin de le perfectionner.

Ce mezcal est produit dans la région d'Oaxaca selon une tradition perpétuée depuis 4 générations. Le dévouement de cette famille a permis de créer un mezcal unique.

Notes de dégustation

Disponible en Joven (ou Blanco), Casamigos Mezcal est équilibré et élégant, offrant des notes harmonieuses de tamarin, de grenade, de banane et de mangue. Les arômes de menthe fraîche, l'origan séché et le thym donnent du caractère au mezcal. Les notes délicats de la fumée, de réglisse et des nuances minérales mènent à une longue finale soyeuse. Traditionnellement, ce spiritueux à base d'agave est lentement siroté à la température ambiante dans des bols d'argile appelés copitas.

Processus de création

Fabriqué à Santiago Matatlán (Oaxaca, Mexique), notre Mezcal artisanal est fabriqué à partir d'agaves 100% Espadin. Production artisanale, les agaves sont soigneusement sélectionnés. Elles arrivent dans de petits palenques ou "lieux de rencontre". Après la récolte, les piñas sont fendues et cuites pendant 4-6 jours dans des fosses en terre de six tonnes bordées de roches volcaniques chauffées par un feu de bois de chêne à combustion lente. Une fois cuites, les piñas sont refroidies pendant 24 heures avant le début du processus de broyage. L'agave est écrasé, une tonne à la fois, par une roue de tahona tirée par un cheval. Selon la saison, le mezcal fermente de 2 à 8 jours avant d'être distillé dans des alambics en cuivre recouverts. Nous laissons notre Mezcal se stabiliser pendant 30 jours avant l'ajout d'eau de source pour finaliser le mezcal.

Chaque bouteille, conçue par Rande Gerber, est fabriquée à la main et poncée individuellement assurant ainsi qu'aucune bouteille ne sera jamais la même. Ce flacon a été pensé pour être une véritable pièce d'artisanat.



Degré Alcool : 40°

Colisage : Carton de 6

*Notre maison est votre maison