



# TEQUILA EXCELLIA

Une réinterprétation audacieuse de la tequila

## HISTOIRE

Son élaboration, fruit de l'authenticité mexicaine et du savoir-faire à la française de Maison Villevert, illustre parfaitement la singularité "Grand Cru" de cette tequila de dégustation. Excellia Tequila Grand Cru sublime l'univers de la tequila avec audace au travers d'une expérience gustative hors du commun et d'une histoire humaine portée par des passionnés : Doña Leticia Hermosillo Ravelero et Jean-Sébastien Robicquet. Doña Leticia Hermosillo Ravelero, pionnière dans l'industrie de la tequila, est l'une des rares femmes à la tête d'un Domaine de 400 hectares d'agaves et d'une distillerie gérée par son fils le Maestro Tequilero Don Alberto Partida. Très attachés à leurs terroirs, ils partagent des valeurs communes : le respect de l'héritage, des savoir-faire ancestraux et de leurs cultures.

## ÉLABORATION

Produite de manière artisanale dans une seule distillerie, "Cava de Oro", Excellia Tequila Grand Cru est une téquila sans additif, 100% agave issu de la variété Blue Weber, cultivé jusqu'à maturité, soit environ 8 ans d'âge.

## PRODUCTION

Une attention toute particulière est accordée à chacune des étapes de sa fabrication : les agaves sont récoltés manuellement, cuits traditionnellement dans des fours à bois en brique puis broyés dans un moulin à roues pour extraire délicatement le jus de l'agave. Les jus et les bagasses sont ensuite soumis à une fermentation naturelle. Intervient alors une double distillation, effectuée selon les règles de l'art cognaçais. Puis opère la magie du vieillissement dans des fûts ayant élevés des grands crus de Sauternes et du cognac de plus de 20 ans d'âge.

## Idée cocktail



### LA PALOMA

- 4 cl Excellia Tequila Blanco
- 10 cl Three Cents Pink Grapefruit soda
- Option : 2 cl jus de citron vert frais
- Garnish : Tranche de pamplemousse rose



### TEQUILA ON THE ROCKS

- 4 cl Excellia Tequila Reposado
- Glaçons

## Notes de dégustation

### BLANCO

- NEZ** Puissant, vif et complexe
- BOUCHE** Authentique, en parfait accord avec les perceptions ressenties au nez. Avec des notes épicées dominées par les poivrons
- FINALE** Persistante en milieu de bouche et légèrement marquée par des notes de bois

### REPOSADO

- NEZ** Complexe et intense
- BOUCHE** Ronde marquée par les notes de sauternes, évoluant avec puissance et caractère sur les marqueurs des fûts de cognacs avec des nuances subtiles d'épices présentes en arrière-plan
- FINALE** Longue et généreuse avec des notes épicées et robustes

**EXCELLIA™**  
TEQUILA

Origine : Mexique  
Degré d'alcool : 40°  
Disponible en : 70 cl  
Colisage par : carton de 6