



CASAMIGOS MEZCAL

A Star is Born



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.»

ASSEMBLAGE

Fabriqué à Santiago Matatlán, Oaxaca, Mexique, notre Mezcal est artisanal et fabriqué à partir d'agaves 100% Espadín.

PRODUCTION

Ce mezcal est produit selon une tradition perpétuée depuis 4 générations, par une famille mexicaine avec laquelle ont collaboré Georges Clooney et ses associés afin de créer un mezcal unique. Production artisanale, les agaves sont soigneusement sélectionnés. 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, elles sont refroidies pendant 24 heures avant le début du processus de broyage. L'agave est écrasée, 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.

UNE ŒUVRE D'ART À TOUS NIVEAUX

Chaque bouteille, conçue par Rande Gerber, est fabriquée à la main et poncée individuellement, un processus assurant l'exclusivité de chacune d'entre elles. Ce flacon est une véritable pièce d'artisanat.

Idée cocktail



SMOKY CASA MARGARITA

- 4 cl de Casamigos Mezcal
- 3 cl de jus de citron vert frais
- 2 cl agave nectar
- 2 traits de bitters à l'orange

Notes de dégustation

- NEZ** Rond et fumé
- BOUCHE** Douce et fumée avec des notes de vanille, une texture soyeuse en bouche une finale
- FINALE** Ronde et délicatement fumée



Origine : Mexique
Degré d'alcool : 40°