





# THE LOST EXPLORER

# Mezcal traditionnel & artisanal élaboré au rythme de la nature



#### **ESPADIN - AGAVE 8 ANS**

#### **HISTOIRE**

The Lost Explorer est le mezcal le plus primé à l'international en 2021. Une histoire de famille avant tout: Fortino & Xitlali. Basé à Oaxaca, Le « Maître du Mezcal » Don Fortino Ramos est l'un si ce n'est le producteur de mezcal le plus primé et reconnu au monde. Il a perfectionné son art pendant plus de deux décennies. Sa fille, Xitlali Ramos, travaille étroitement à ses côtés et s'entraîne à devenir « una Maestra Mezcalera ». C'est cet esprit de Famille, d'amour et d'histoire qui se retrouve dans chaque bouteille de The Lost Explorer au travers de trois fragrances.

#### ÉLABORATION

L'élaboration de notre Mezcal suit trois lois fondamentales : - Célébrer la terre : fabriqué à la main à partir de 100% d'agave traditionnel selon les méthodes artisanales, avec au moins trois plantes d'agave. Pour chaque plant consommé trois sont replantés. Les bouteilles sont en verre recyclé et chacune d'entre elle est scellée avec de la cire d'abeille naturelle.

- Vivre curieusement : la curiosité est au cœur de The Lost Explorer Mezcal guidant la fabrication de notre produit mais aussi en imaginant chaque jour un avenir durable pour notre travail et notre marque.
- Communauté : le mezcal The Lost Explorer est profondément attaché à mettre en avant les communautés de Oaxaca à travers des projets locaux qui auront un impact durable pour inscrire la marque et la région dans le temps.

### ldée cocktail



#### **SMOKY PALOMA**

- 4 cl de Mezcal The Lost Explorer Espadin
- 10 cl de Three Cents Grapefruit Soda Sel de Gusano (ver d'agave)

## Notes de dégustation

NEZ Herbes fraîches avec des notes fumées issues du foyer

**BOUCHE** Agave fraîche, pomme rouge et fruits mûrs

FINALE Douce et fruité, légèrement fumée et boisée en bouche









Origine : Mexique Degré d'alcool : 42°