



## ANCHO REYES VERDE

### Liqueur du Chili Poblano

Une liqueur unique fabriquée à la main selon des méthodes traditionnelles avec des piments originaires de Puebla, cultivés dans des sols enrichis par les volcans. Après la récolte, le sol repose pendant trois ans avant que les piments ne repoussent. Lors de l'élaboration de l'Ancho Reyes Verde, chaque piment est sélectionné à la main, grillé au feu et écrasé à la main. Macéré dans de l'alcool de canne neutre pendant une demi-année, il est ensuite mélangé et mis au repos pour permettre aux saveurs de se combiner harmonieusement.

#### **Tasting notes**