



MEZCAL SENTIR TEPEZTATE

100% Agave Marmorata | Mezcal artesanal

Un Mezcal vif et vibrant fait à partir d'agave Tepeztate, une sorte qui peut prendre jusqu'à 25 ans pour arriver à maturité dans la nature. En raison de la rareté des agaves matures, la production ne peut se faire qu'en petits lots à la fois. Le Mezcal obtenu à partir de cet agave a un arôme très distinct, puissant et unique dominé par des notes florales.

Tasting notes

Color

Claire

Aroma

Un champ de fleurs en pleine floraison, des papayes vertes et du jus de citron vert frais.

Taste

La forte présence en bouche est fraîche, aromatique et bien équilibrée. Il regorge de saveurs fruitées, florales et minérales.

Finish

Finale longue, légèrement huileuse avec des nuances de réglisse.

L'histoire de Sentir Mezcal La qualité plutôt que la quantité, voilà comment le propriétaire préfère son Mezcal ! Sentir est produit à Santiago Matatlan, à Oaxaca, au Mexique, par les mezcaleros les plus expérimentés, qui n'utilisent que le "cœur" de l'agave. Les têtes et les queues du distillat ne sont pas utilisées. Une telle qualité et une telle persévérance créent un spiritueux de Mezcal à la texture lisse et crémeuse. "Para todo mal mezcal, para todo bien también".