



EXCELLIA TEQUILA AÑEJO

100% Weber Blue Agave

Une Tequila Grand Cru, élégante et sophistiquée, qui incarne une véritable Tequila de dégustation par sa recherche d'excellence. Élaborée exclusivement à partir d'agaves bleus et connaît un double vieillissement unique en fûts de prestigieux Cognac et Sauternes Grand Cru. Vieillie dix-huit mois, Excellia Añejo délivre des arômes de vins liquoreux (de raisins mûrs et sucrés, d'abricots secs et de poires) avec des notes en constante évolution de rancio, d'épices et d'herbes cuisinées, de cuir et de bois de santal. Le palais est intense et rond avec un boisé intense et tannique mêlé à des notes d'épices fraîches légèrement poivrées. La finale est progressive, longue et équilibrée révélant des notes de cacao et de fruits du verger. Chaque bouteille est étiquetée et embouteillée à la main.

Tasting notes

Color

Ambre

Aroma

Notes d'agave cuite, de chêne et de fruits secs

Taste

Arômes d'abricot sec, d'épices cuites suivies de poivre et de charbon de bois doux. En bouche, le caractère est fort, avec un boisé tannique et une finale bien équilibrée avec des notes de cacao et de verger soutenues.

Finish

Terreux et puissant en finale

Excellia Tequila Produite à Los Altos, Excellia Tequila marie ses origines mexicaines et son savoir-faire-apporté par Carlos Camerena, producteur de tequila reconnu- à une expertise française acquise par Jean-Sébastien Robicquet, maître-distillateur et fondateur de Maison Villevert. Assemblée à la perfection, Excellia Tequila procure élégance, sophistication et rondeur à la catégorie des tequilas grâce à une qualité sans-précédent et une complexité résolument exquise.