



## EXCELLIA TEQUILA BLANCO

### 100% Weber Blue Agave

La tequila Excellia Blanco est fabriquée à la main sur les hauts plateaux de Jalisco à partir de 100 % d'agave Tequilana Weber Blue. Les plantes sont cultivées dans des domaines, coupées à la main et cuites lentement dans des fours traditionnels en brique et en pierre. Elles sont ensuite déchiquetées et broyées pour extraire le jus d'agave aromatique, qui est ensuite fermenté dans des cuves en bois et distillé deux fois dans des alambics en cuivre. Excellia Blanco repose quelques semaines dans des fûts de vin de sauternes grand cru et des fûts de cognac, juste assez pour extraire les arômes subtils des fûts, tout en préservant les saveurs originales de l'agave.

#### **Tasting notes**

##### **Aroma**

Notes de clou de girofle, de tabac et de brioche.

##### **Taste**

Complexe avec un mélange d'épices, de vanille, de fruits et d'arômes de cuir.

##### **Finish**

La finale est longue sur le milieu de bouche et présente des épices séchées et de légères notes de jasmin.