



## EXCELLIA TEQUILA REPOSADO

### 100% Blue Weber Agave

Tequila Grand Cru d'une perfection incomparable. Complexe avec des arômes de miel, de bois grillé et des notes de lavande séchée. Fabriquée à la main à partir d'agave bleu 100% Weber, double distillation et maturation en fûts de grand cru sauternes et de cognac français pendant neuf mois. Embouteillé et étiqueté à la main pour une attention et un soin maximal à chaque bouteille.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Jaune paille

##### **Aroma**

Excellia Reposado révèle une palette complexe d'arômes tels que le miel, le bois rôti, les champignons, la lavande séchée, le jasmin et la violette.

##### **Taste**

Le vieillissement en fûts de Grand cru de Sauternes et de cognac français donne une sensation en bouche unique, ronde et étendue, avec des notes de boîte à cigare et d'agave caramélisé, suivies de subtils fruits du verger.

##### **Finish**

Longue et plaisante avec des notes épicées et terreuses.

Concernant le producteur Fondé sur des traditions profondément ancrées et la recherche constante de l'excellence, une fusion où le savoir-faire mexicain, dirigé par Carlos Camarena, producteur de tequila primé, rencontre l'expertise française de Jean-Sébastien Robicquet, maître-mélangeur et fondateur d'EWG Spirits & Wine. La tequila est produite à partir de plants d'agave bleu âgés de 8 à 10 ans, coupés à la main et cuits lentement dans des fours traditionnels en briques et en pierre. Les agaves cuits sont coupés et broyés pour en extraire le jus d'agave aromatique, puis fermentés dans des cuves en bois et distillés deux fois. Un vieillissement séparé est effectué dans des fûts de grand cru sauternes et dans des fûts de cognac de vingt ans pour compléter ce processus de fabrication de tequila très authentique.