



Tequila
CÓDIGO
1530

Codigo 1530 Rosa

Points clés

Nouveauté 2020

Tequila 100% agave et 100% naturelle, sans additif ni sucre ajouté

Culture des agaves par des agriculteurs locaux en conversion Bio, cueillies à maturité après 7 ans

Tequila distillée, vieillie et embouteillée à la propriété familiale

Vieillessement en fûts de chêne ex-Cabernet Sauvignon de la vallée de Napa, en Californie

« Les codes et l'art de la Tequila 100% naturelle et sans compromis »



Tequila 100% agave vieillie en fût de vin californien

Mexique, Amatitan, Jalisco

Agave 100% naturelle agée de 7 ans

Vieillessement : 1 mois, fût de chêne non toasté ex-Cabernet rouge, vallée de Napa



35°
70 cl

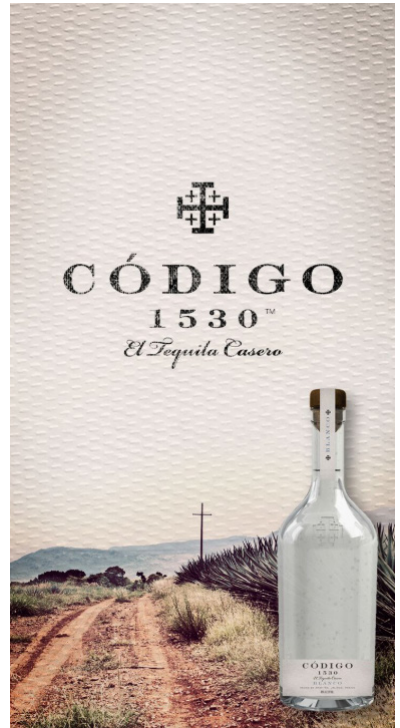
Ref: TQCD002

L'Histoire

Les codes et l'art de la Tequila 100% agave, 100% naturelle et sans compromis ! Codigo est élaborée à partir d'agaves cultivées par des agriculteurs locaux en conversion Bio et cueillies à maturité après 7 ans. Une Tequila premium distillée, vieillie et embouteillée à la propriété familiale, sans additif ni sucre ajouté, qui se distingue par ses vieillissements en fûts de chêne ex-Cabernet Sauvignon de la vallée de Napa, en Californie.

Notes de dégustation

Brillance de l'agave avec une finale douce et florale de Cabernet



Aide à la vente

Qui est le consommateur ?

Amateur de spiritueux aromatique et de tequila sophistiquée

Qu'apprécie-t-il ?

Complexité et profondeur aromatique, recherche et innovation

Où mettre en rayon :

Au sein de tequilas

Supports mis à disposition :

Poster A3

Suggestions de consommation

Tequila a déguster pure, allongée d'un tonic ou en cocktail