



Amores Verde Momento

Points clés

Mezcal **artisanal, équilibré et harmonieux**, profil aromatique pur et riche.

Méthodes d'élaboration **durables et naturelles**, fermentation **100% naturelle**

Collaboration avec les **communautés locales et petits producteurs** indépendants, soutien de l'artisanat et traditions

20 % du chiffre d'affaires consacré à soutenir des **projets sociaux et environnementaux durables** (programme de plantation d'agaves dans le but de préserver la faune et la flore du Mexique, initiative neutralité carbone visant réduire et compenser les émissions et préserver la nature)

Valeurs positives et éthiques, **approche durable sans compromis de qualité.**



Mezcal du Mexique, Espadin
(Région Tlacolula, Oaxaca)

Agaves Espadin naturelles

Fermentation 100% naturelle
en cuve bois (7 à 30 jours)

Double distillation en alambic en cuivre

Cuisson en four conique en pierre au bois d'ocote, chêne vert et poivrier



42°
70cl

Ref: MZAM004

L'Histoire

Mezcal Amores a été fondée en 2010 par un groupe d'amis qui se sont passionnément plongés dans le monde du Mezcal, de ses odeurs, saveurs et traditions. Ils sont ainsi tombés amoureux ce qu'ils considèrent comme le plus beau distillat au monde. Amores est un **projet durable et conscient, porté avec amour**, dans le but de partager la passion et la dévotion aux racines du Mexique et de faire connaître ses traditions dans le monde entier, **célébrant la diversité de la flore et pronant le respect de la terre.**

Notes de dégustation

Nez : Fumé et aromatique

Bouche : Douceur de l'agave et fumée persistente

Finale : Longue et enveloppante



Aide à la vente

Qui est le consommateur ?

- Amateur de spiritueux aromatiques et fumés

Qu'apprecie-t-il ?

- Les spiritueux à base d'agave

Où mettre en rayon

- Au sein du rayon des mezcals et des spiritueux à base d'agave

Supports mis à disposition :

- Poster A3



Suggestions de consommation

Le processus de fabrication traditionnel et la fermentation 100% naturelle offrent un **profil aromatique riche et fumé**, ce qui fait de Mezcal Verde Momento en fait une **base parfaite pour les cocktails**

Cocktail signature : Numero 3

5cl de Mezcal Verde Moment

1,5cl de sirop de gingembre

1,5cl de sirop de sucre de canne

2cl de jus de citron frais

Ajouter quelques zestes de pamplemousse et remuer au shaker. Servez avec un spray de fleur d'oranger

