



CENOTE AÑEJO

Tequila 100% Agave Bleu

Inspirée par la beauté de la péninsule du Yucatan et ses systèmes d'eau souterrains uniques. La tequila Cenote est fabriquée à partir de 100 % d'agave azul provenant de la région des basses terres de Jalisco, au Mexique. Les plantes sont cultivées pendant 6 à 7 ans avant d'être récoltées. Elle est distillée dans des alambics en cuivre et en acier inoxydable afin de préserver les arômes naturels. L'Añejo est vieilli pendant un an dans des fûts de chêne américain. La tequila Cenote est certifiée casher.

Tasting notes

Aroma

Notes de vanille avec un léger soupçon de bois fumé.

Taste

Saveurs riches et équilibrées avec de l'agave doux, du chêne épicé et des notes de chocolat noir.