
1800® MILENIO

EXTRA AÑEJO TEQUILA



AFFINÉE EN FÛTS DE COGNAC.

DÉFINIE PAR SON GOÛT.

VIEILLIE A LA PERFECTION.

D'abord élaboré en l'an 2000 pour commémorer le début du nouveau millénaire, 1800® Milenio est le résultat exceptionnel de la fusion de 250 ans d'héritage familial et de l'expertise de 11 générations d'artisans de la Tequila, mettant en œuvre des méthodes avant-gardistes de vieillissement et de distillation.

Tout débute par la récolte de l'Agave bleu Weber, cueilli à maturité et délicatement cuit à la vapeur dans des fours en maçonnerie traditionnels pendant 36 heures, donnant ainsi naissance au nectar le plus riche et le plus savoureux. Ce précieux liquide est ensuite soumis à une double distillation lente dans des alambics en cuivre.

À l'issue d'un vieillissement en fûts neufs de chêne américain pendant environ 40 mois, la meilleure tequila de la cuvée est sélectionnée par nos experts. Cette sélection de tequila est ensuite soumise à un affinage supplémentaire de quatre mois dans des fûts de chêne français préalablement utilisés pour du cognac, lui conférant un caractère et une complexité inégalés.

Ce liquide exceptionnel arbore une teinte ambrée sombre, rehaussée par une lueur cuivrée intense. Son goût est l'harmonie parfaite entre des notes subtiles de chêne légèrement grillé, de vanille, de caramel et de fruits rouges, avec une note intense de cannelle.





38% vol. | 70cl

Bouteille : 7501035013476
96*63*307mm
2010gr

Carton (3 bouteilles) : 57501035013471
124*304*456mm
6.1kg

UNE FOIS PAR MILLÉNAIRE,
LA TEQUILA ET LE COGNAC
SE RENCONTRENT.

