



AGAVE



Distillation et élevage

Après une fermentation d'environ 200 heures en cuves inox, notre moût fermenté d'agave est transféré dans notre alambic en cuivre de 400 litres. La distillation est d'environ 4 heures. Le coeur de distillation titre environ 76° d'alcool. Nous abaissons ensuite ce volume avec de l'eau minérale pour arriver à un degré définitif de 43°.

Ni une Tequila, ni un Mezcal, ce spiritueux se concentre sur l'identité de l'agave et sa fraîcheur, sa minéralité. Les habituels arômes de fumée et de terre humide sont ici remplacés par des agrumes, des fleurs, des notes salines. La finale est fraîche, droite et minérale .

Distillation and ageing

After fermentation for around 200 hours in stainless steel tanks, our fermented agave is transferred to our 400-liter copper still. The distillation is approximately 4 hours. The distillation core has an alcohol content of approximately 76°. We then lower this volume with mineral water to arrive at a final degree of 43°.

Neither a Tequila nor a Mezcal, this spirit focuses on the identity of agave and its freshness, its minerality. The usual aromas of smoke and damp earth are replaced here by citrus fruits, flowers, salty notes. The finish is fresh, straight and mineral.

Recipe for cocktail:

40 ml of Agave
 40 ml of lemon juice
 1 or 2 dash of tabasco
 garnish : coriander leaf