

La Escondida

MEXIQUE



70CL · 40°

INFOS TECHNIQUES

- Récolte, production et embouteillage manuel
 - Un Mezcal " blanco " embouteillé directement après la distillation sans vieillissement préalable en fûts
 - Élaboré à partir de 100% d'agave espadín, cultivé dans la région d'Oaxaca
 - Double distillation en copper pot still
-

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ | Intense - Poivre, miel

BOUCHE | Élégante - Fumé

FINALE | Longue - Boisé
