

TEQUILA BANG BANG

Terroir

Disponible dans les succursales SAQ depuis 1997, ce délicieux nectar est distillé dans la plus pure tradition mexicaine : la caractéristique principale de la tequila est qu'elle est produite seulement à partir de l'agave, la plante la plus populaire du Mexique. Les normes mexicaines exigent qu'au moins 51 % de l'alcool de la tequila proviennent de l'agave bleu Tequilana Weber. Au moment de la récolte, que l'on appelle « jima », c'est avec soin que la plante est débarrassée de ses feuilles acérées les « pencas » ; travail effectué par un cultivateur d'agave appelé « jimador ». À l'aide d'un outil tranchant, « la coa », le jimador sectionne d'abord les racines affleurantes, déterre l'agave, puis le retourne et découpe le cœur qui ressemble à un ananas géant de 30 à 60 kg, appelé « piña ».

Autres informations

Le nom Bang Bang provient d'une tradition typiquement mexicaine qui veut que l'on frappe fermement son verre 2 fois sur la table avant de le boire...!



Producteur

Maison des Futailles

Catégorie

Spiritueux

Pays / région

Mexique

Format

750 ml

Degré d'alcool

40 %

Disponible dans ces provinces

- Québec