



# CASAMIGOS *Tequila*

BROUGHT TO YOU BY  
THOSE WHO DRINK IT



## BLANCO



Casamigos Blanco est la tequila dans sa forme la plus pure. Après la distillation et une maturation de deux mois, la boisson est mise en bouteille. Cette tequila blanco a un caractère frais et légèrement épicé dans lequel les agrumes, la vanille et l'agave se distinguent le plus.

**PALAIS :** Doux et sucré

**POSITIONNEMENT :** Ultra premium

## REPOSADO



Casamigos Reposado est une tequila qui mûrit pendant 7 mois après distillation. Pendant cette période, la boisson se forme et elle acquiert son caractère souple et sucré. Cette tequila est douce, légèrement boisée avec des notes de caramel et de cacao. La texture est agréablement veloutée en bouche.

**PALAIS :** Épicé

**POSITIONNEMENT :** Ultra premium

## AÑEJO



Casamigos Añejo est une tequila pure et complexe qui mûrit pendant 14 mois. Pendant cette période, le caractère de la boisson se forme et elle acquiert sa couleur. Le nez est riche et rappelle une combinaison de caramel et de vanille. À l'arrière-plan, il y a des nuances d'épices et de chêne.

**PALAIS :** Riche, notes de vanille et de caramel

**POSITIONNEMENT :** Ultra premium

## CASAMIGOS MARGARITA



Remplissez un shaker à cocktail avec des glaçons



Versez 50ml de Casamigos Reposado sur les glaçons et complétez avec 25ml de Cointreau, 25ml de jus de citron vert et 20ml de sirop d'agave



Secouez 8-10 sec. pour mélanger et passez dans un verre Tumbler



Remplissez avec des glaçons et garnissez avec un quartier de citron vert