

—
OINCO
DISTRIBUTION



Passionnés par le Mexique et son riche patrimoine culturel et gastronomique, notre mission est de faire découvrir aux amateurs de spiritueux français les meilleures expressions du **savoir-faire mexicain**.

Après avoir parcouru le Mexique à la recherche de spiritueux artisanaux alliant tradition et modernité, nous avons sélectionné les marques les plus emblématiques de **tequila, mezcal et sotol**.

Chaque bouteille racontant une histoire, une région et un savoir-faire transmis de génération en génération pour offrir une **expérience unique**.

Déguster nos spiritueux, c'est un **voyage sensoriel** au cœur de l'âme mexicaine, avec des arômes complexes et des saveurs uniques. Que vous soyez connaisseur ou novice, notre sélection de produits authentiques s'adresse à tous, professionnels et particuliers.

Le nom Cinco fait référence au 5 mai, jour de la victoire historique du Mexique contre les Français à la bataille de Puebla. Cette fête incarne l'**esprit festif** et chaleureux que nous voulons transmettre à travers nos produits.

Rejoignez l'aventure Cinco et plongez dans l'univers des **spiritueux mexicains** !

 **CASA DRAGONES**[®]
TEQUILA ULTRA-PREMIUM



Casa Dragones a été cofondée et est dirigée par Bertha González Nieves, **la première femme Maestra Tequilera** certifiée par l'Academia Mexicana de Catadores de Tequila (Académie mexicaine des dégustateurs de tequila).



Avec un engagement envers l'innovation, l'artisanat mexicain et une production moderne et durable, nous créons des **tequilas d'exception**, d'une douceur unique, pour surprendre et séduire les amateurs de tequila.



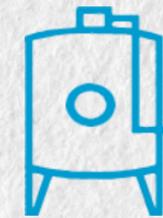
La fabrication par petits lots de 500 caisses au maximum garantit la plus haute qualité.



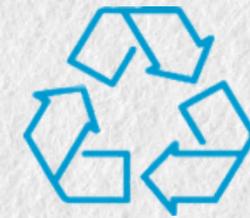
La source volcanique procure une eau naturellement minérale.



100 % d'agave bleu Weber pur, récolté à la main.



Un processus d'élaboration extrêmement moderne.



Notre procédé utilise moins d'eau, moins d'énergie et produit moins de déchets.



San Miguel de Allende



Sol volcanique riche en nutriments



Une production moderne et durable



Attention méticuleuse portée aux détails



Bouteille gravée à la main



Bouteille étiquetée, signée et numérotée à la main

Découvrez nos bouteilles d'exception alliant tradition et innovation.

Nos bouteilles sont le reflet d'un **savoir-faire où chaque détail** compte. Issues d'une production méticuleuse, elles offrent une expérience unique, alliant **pureté, richesse aromatique et finesse** pour séduire les amateurs de spiritueux les plus exigeants.



JOVEN

ASSEMBLAGE DE TEQUILA BLANCO ET EXTRA-ANEJO

70cL - 40°

NEZ:

Frais et accueillant, subtil mélange de fleurs et d'agrumes avec des notes d'agave.

GOÛT:

Notes de vanille et d'épices équilibrés par des notes délicates de poire

FIN:

Finale nette et chaleureuse avec des notes de noisette et un arrière goût vif.



REPOSADO :

VIEILLIE EN FÛT JAPONAIS MIZUNARA

70cL - 40°

NEZ:

Fleur d'oranger, magnolia avec de douces notes de miel et de bois de santal

GOÛT:

Notes équilibrées de caramel, d'abricot et de pignon de pin

FIN:

Finale longue avec des notes de café et d'épices douces



BLANCO

PARFAITE SERVIE PURE OU EN COCKTAIL

70cL - 40°

NEZ:

Frais et herbacé avec des notes de pamplemousse et de pomme verte.

GOÛT:

Équilibre de notes d'agave réchauffées par de notes de poivre et de clou de girofle

FIN:

Croquante, légère, avec des notes d'amandes et un arrière-goût vif.



ANEJO :

VIEILLIE EN FÛT DE CHÊNE NEUF FRANÇAIS ET AMÉRICAIN

70cL - 40°

NEZ:

Frais, floral, poire avec des notes de figues et d'amandes.

GOÛT:

Notes de macadamia, de noix de muscade et de mûre

FIN:

Finale longue et ronde, notes de cacao, poivre noir épicé

CONTRALUZ®

CRISTALINO MEZCAL

LE PREMIER MEZCAL CRISTALINO AU MONDE.

VIEILLI EN FÛTS DE CHÊNE AMÉRICAIN ET FILTRÉ AU CHARBON ACTIF, IL OFFRE UN SPIRITUEUX ÉQUILIBRÉ ET CRISTALLIN, SANS COMPROMIS SUR SON CARACTÈRE.

FRUIT D'UN PROCESSUS DE MATURATION ET DE FILTRATION EN PETITES QUANTITÉS, NOTRE MEZCAL CRISTALLIN 100% ARTISANAL OFFRE UNE EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION DOUCE ET ÉLÉGANTE, TOUT EN GARDANT LA COMPLEXITÉ ET LA PROFONDEUR DU MEZCAL.



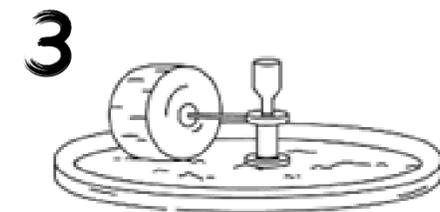
UN PROCESSUS NOUVEAU DANS LE MONDE DU MEZCAL



AGAVE ESPADIN



CUISSON DANS DES FOURS EN PIERRES SOUTERRAINES



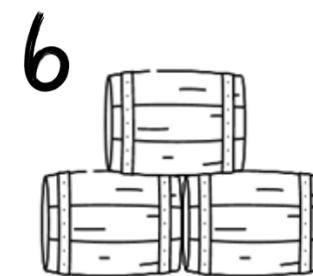
BROYAGE POUR L'EXTRACTION DES SUCRES



FERMENTATION



DISTILLATION



VIEILLI PENDANT 6 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE AMÉRICAIN



FILTRATION EN PETITE QUANTITÉ À L'AIDE DE CHARBON ACTIF

CONTRALUZ®

CRISTALINO MEZCAL



APPARENCE:
CLAIR COMME DU CRISTAL

ARÔMES:
ARÔMES PRIMAIRES D'AGAVE JEUNE, D'AGRUMES (ÉCORCES D'ORANGE ET DE CITRON) ET DE FLEURS; NOTES SUBTILES DE VANILLE, DE CÈDRE, DE MIEL ET DE FRUITS SECS.

GOÛT ET FINAL:
ÉQUILIBRÉ AVEC UN GOÛT D'AGAVE CUIT, DE VANILLE, DE CLOU DE GIROFLE ET DE CACAO FINAL DOUX ET PERSISTANT.

DEGRE D'ALCOOL: 36 °

NOTRE PARTENAIRE : MALUMA

LE CHANTEUR COLOMBIEN, ICÔNE INTERNATIONALE AVEC 61 MILLIONS DE FOLLOWERS, SOUTIEN LE PROJET CONTRALUZ AUPRÈS DE LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE PASSIONNÉS DE SPIRITUEUX.



CONTRALUZ®

REPOSADO 11:11



CONTRALUZ 11:11 EST UN MEZCAL UNIQUE ÉLABORÉ À PARTIR D'AGAVE ESPADIN ET MÛRI PENDANT 11 MOIS ET 11 JOURS DANS DEUX TYPES DE FÛTS: **DES FÛTS DE CHÊNE AMÉRICAIN ET DES FÛTS JAPONAIS SAKURA.**

APPARENCE:
AMBRE, ROUGEÂTRE ET MOYENNEMENT CORSÉ.

ARÔMES:
LÉGÈRE PRÉSENCE FLORALE ACCOMPAGNÉE DE NOTES DE VANILLE, DE BOIS, DE CACAO, DE FRUITS SECS ET DE CERISE.

GOÛT ET FINAL:
ENTRÉE DOUCE, SOYEUSE ET ONCTUEUSE, NOTES FRUITÉES TELLES QUE L'ABRICOT, LE CACAO, LE BOIS GRILLÉ, LA VANILLE AVEC UNE LÉGÈRE FUMÉE EN ARRIÈRE-GOÛT.

DEGRE D'ALCOOL: 36 °





RAMO DE ROSAS

MEZCAL ARTESANAL
100% AGAVE



RAMO DE ROSAS

Depuis 1950, en hommage à la Vierge du Rosaire nous brûlons un bouquet de roses (« ramo de rosas » en espagnol) dans le feu qui cuit les agaves à chaque démarrage d'une nouvelle production. Cette tradition a donné son nom à notre mezcal, Ramo de Rosas.



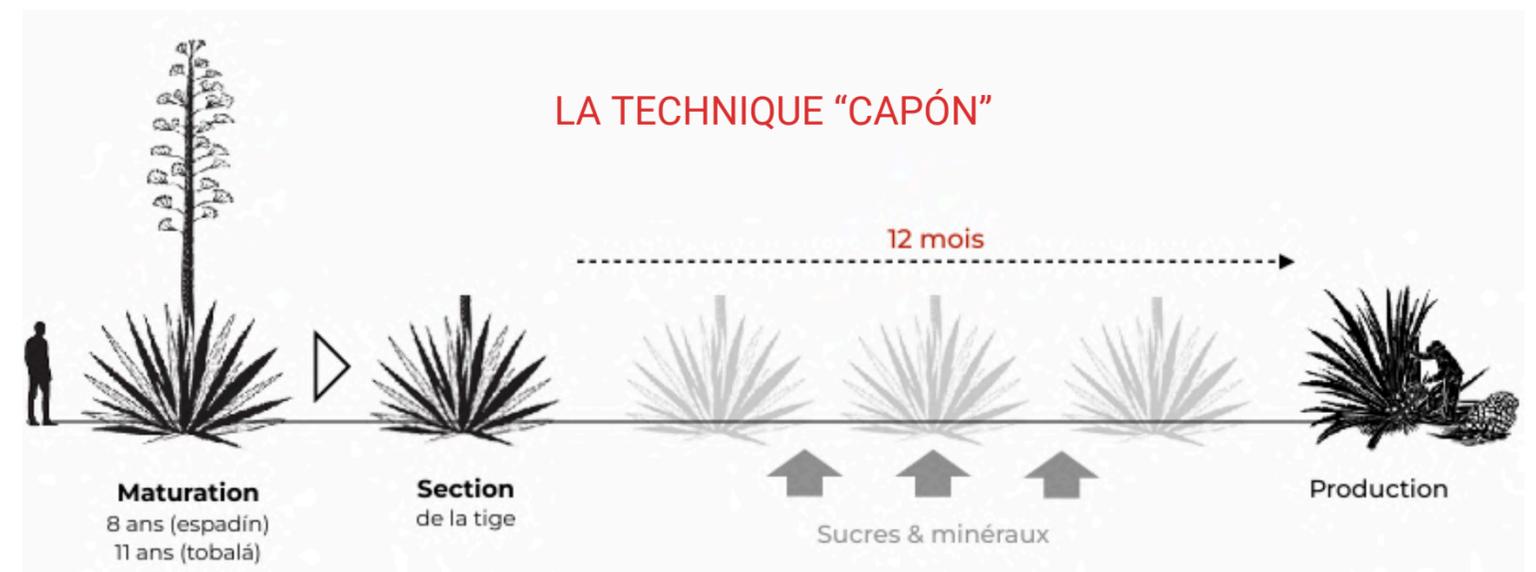
NON FUMÉ ?

Il est presque impossible de se débarrasser de la goût fumé (tourbe) d'un mezcal car la fumée fait partie du processus. Cependant, en faisant cuire les agaves plus longtemps et à une température plus basse en utilisant 4 types de bois et en distillant très lentement, nous parvenons à atteindre un très faible niveau de goût fumé, qui à son tour cède la place à une vaste gamme d'autres saveurs plus complexes.



LA VIERGE DU ROSAIRE

Si vous venez à Matatlán, vous apprécierez certainement sa majestueuse église, sur la place principale. Vous y rencontrerez l'élégante Vierge du Rosaire, patronne du village.





RAMO DE ROSAS
MEZCAL ARTESANAL
100% AGAVE

Découvrez nos bouteilles issues d'un **savoir-faire ancestral** mêlé à une **tradition familiale sacrée**.



ESPADÍN JOVEN

Origine: Santiago Matatlán
Agave: Angustifolia (espadín)
Maturation: 8 ans
Degré alc.: 42.1°

Nez: Herbacé, doux, agrumes

Bouche: Rond, légèrement épicé, notes poivrées, baies



ESPADIN CAPÓN

Origine: Santiago Matatlán
Agave: Angustifolia (espadín)
Maturation: 9 ans (8 + 1)
Degré alc.: 45.3°

Nez: Minéral, quasiment pas fumé

Bouche: Fruits secs, noix, herbes, et note finale d'anis / fenouil



TOBALÁ CAPÓN

Origine: Santiago Matatlán
Agave: Potatorum (tobalá)
Maturation: 12 ans (11 + 1)
Degré alc.: 45.4°

Nez: Très rond et fruité

Bouche: Notes de pêche & poire. Finale vanillée et poivrée



CUIXE

Origine: Santiago Matatlán
Agave: Karwinskii (cuixe)
Maturation: 16 ans
Degré alc.: 47°

Nez: Poivré et végétal

Bouche: coloré et floral, notes de cassis, et de fleurs blanches.
Très peu fumé. Final légèrement chocolaté

NOCHELUNA[®]

SOTOL

Le Sotol, dérivé du mot Nahuatl "Tzotolin" signifiant "palmier", est un **spiritueux unique**, provenant du désert de Chihuahua protégé et par une appellation d'origine depuis 2002. Sa production nécessite une **expertise exceptionnelle**.



LENNY KRAVITZ



NEZ

Équilibre sophistiqué entre les herbes sauvages, les fruits secs, le caramel et le miel, la minéralité profonde et le bois de chêne.

GOÛT

Notes initiales douces, fruitées et herbacées, tons fumés et caramels.

FIN

Humide et terreux avec des notes subtiles de bois de nogal.

Degré d'alcool : 43°

Nocheluna est élaboré en collaboration avec Don Eduardo Arrieta (Don Lalo), Maestro Vinatero de quatrième génération, et Iván Saldaña, Maître Distillateur. Ensemble, ils créent un spiritueux qui reflète **l'essence du désert mexicain**.

Produit à partir de **Sotol sauvage** à 100 %, Nocheluna offre un goût frais, équilibré par des notes herbacées d'agrumes, de cacao et de menthe, avec une minéralité unique. Les saveurs se forment au fil du temps, incarnant la nature, la résilience et la culture du Mexique.





CORACHO

SAVOUREZ L'EXTRAORDINAIRE

Enraciné dans les intersections vibrantes de l'art, de la musique et de la mode, **Coracho incarne un style de vie qui va au-delà du produit.** Chaque gorgée est une invitation à explorer un monde de créativité audacieuse et d'héritage authentique.



Qu'il s'agisse de notre lien avec la culture ou de notre engagement envers l'artisanat, **Coracho est là pour inspirer et élever chaque moment.**

Les rencontres avec l'extraordinaire, qu'il s'agisse de moments, d'événements, de personnes, de saveurs ou d'autres expériences, peuvent apporter de la richesse, de la profondeur et de l'épanouissement à la vie. **C'est la force motrice de notre gamme exquise de tequilas.**



Blanco-Rosa

Notes de fruits rouges, raisin et pamplemousse dues au vieillissement en jeunes fûts de chêne français, utilisés pour vieillir du Merlot.



Blanco

Brillant, doux, avec de l'agave, des herbes de la campagne et une légère note de vanille.



Reposado

Couleur miel doré, arômes de prune, de bois et de noisette, 7 mois en fûts de chêne blanc.



Anejo

Couleur caramel intense, arômes fruités et chocolatés, 14 mois en fûts de chêne blanc de première qualité.



Anejo Cristalino

Couleur cristalline, corps dense, saveur minérale, forte saveur d'agave et de bois.

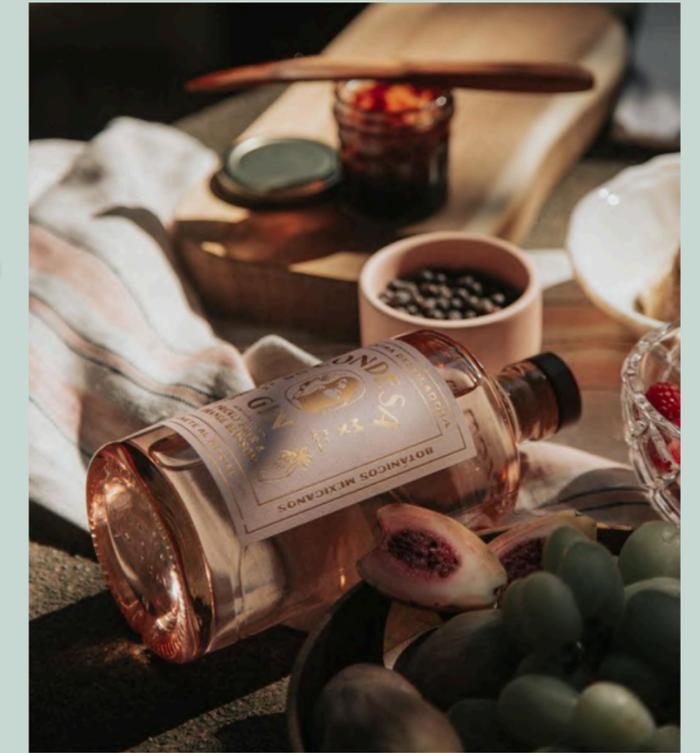
Coracho a remporté **trois médailles d'or et une médaille d'argent** lors du Global Spirit Business Tequila and Mezcal Masters 2024 et vient de se voir décerner **six médailles** par l'International Spirits Challenge 2024.

Inspiré par leur utilisation dans les rituels et les cérémonies spirituelles, le gin Condesa contient des plantes telles que le palo santo, la sauge, le xoconostle et l'azahar. Chaque ingrédient est sélectionné à la main par la maestra destiladora et célèbre la riche biodiversité du Mexique. À siroter en toute connaissance de cause.

Un gin produit en quantité minime.



CONDESA
CD MX
GIN



Un Gin distillé à la main à México City.

Ce quartier porte le nom de La Condesa, une oasis verdoyante située au cœur de la ville de Mexico, où le lierre grimpe au-dessus des bâtiments art déco et où les avenues bordées d'arbres mènent à des coins de rue baignés de soleil. Là où l'ancien côtoie le nouveau, le calme côtoie l'éclat, l'ombre côtoie la lumière du soleil.



Gin extra sec de Mexico.

Formulé pour célébrer la flore abondante du Mexique et les cérémonies traditionnelles de la curandera.

Des herbes pour nettoyer les énergies négatives. Des fleurs pour attirer l'amour. Des résines pour élargir la conscience.

Infusé avec du palo santo, de la sauge, du jasmin, des baies de genièvre, des graines de coriandre, de la fleur de sureau, de la lavande, du romarin, du cédrat, de la myrrhe, de l'écorce de citron vert et de l'écorce d'orange.

Clasica rehausse les cocktails classiques et ceux aux profils frais grâce à sa saveur herbacée, florale et citronnée.

Les résines mexicaines palo santo et myrrhe laissent en bouche un goût chaud, méditatif et amer.

Gin extra sec de Mexico.

Formulé pour incarner un après-midi mexicain ensoleillé ; l'heure dorée entre amis, où les possibilités non écrites de la soirée s'élargissent ; le printemps mexicain dans une bouteille.

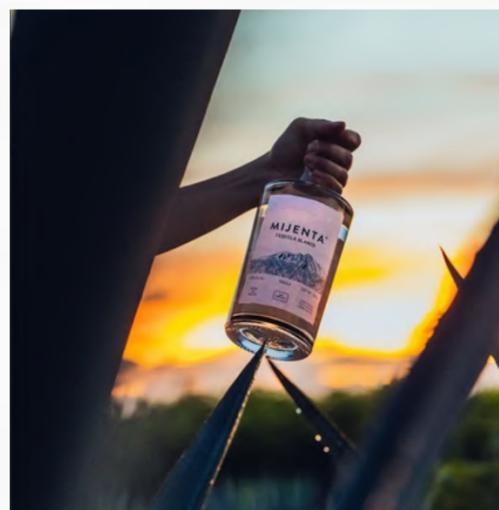
Xoconostle y Azahar est une expression propre, brillante, parfumée et intrigante du gin, combinant les fruits du cactus du désert avec les notes florales de la fleur d'oranger et le zeste des citrons mexicains.

Distillé avec de la figue de Barbarie, de la fleur d'oranger, de la framboise, des baies de genièvre, des graines de coriandre et du citron vert.





"Mijenta", inspiré de l'espagnol "mi gente" (mon peuple), célèbre l'esprit de **communauté, le partage et la convivialité.**



Mijenta est une tequila douce et **sans additifs** qui combine un terroir particulier, un processus de distillation et de fermentation plus long, des méthodes de production artisanales et un profil d'arôme complexe, offrant **une tequila naturellement douce et savoureuse.**

Certified



Corporation

Mijenta est le premier producteur de tequila au monde à obtenir la **certification B CORP.**



Emballage respectueux de l'environnement :

- Bouteilles en verre recyclé
- Étiquettes en déchets d'agave
- Papier recyclé à 100 % après consommation



Aucune utilisation de pesticide ou d'herbicide



Un rôle des femmes uniques :

- Elise Som, la cofondatrice et directrice RSE
- Ana Maria Romero, la Maestra Tequilera
- 60 % de la force de vente est composée de femmes

En utilisant uniquement **les meilleurs ingrédients** et un processus méticuleux, nous sommes inspirés par une vision de ce que devrait être la tequila : complexe, équilibrée et gastronomique.

Pour nous, chaque détail compte.



MIJENTA

TEQUILA

Manipuler l'arôme, le goût, le corps ou la couleur avec des additifs va à l'encontre de l'objectif de la tequila, qui est de goûter l'agave et de découvrir le savoir-faire artisanal qui a présidé à sa création.

C'est pourquoi nous pensons que l'absence d'additifs est un élément essentiel de la **qualité d'une tequila de qualité supérieure.**



BLANCO

Complexe et aromatique avec un corps puissant et soyeux

NEZ : agave cuit, vanille et caramel,

BOUCHE : vanille, fruits frais et épices



REPOSADO

Vieilli six mois dans des fûts de chêne américain et français et d'Acacia

NEZ : vanille, miel, bergamote

BOUCHE : vanille, miel et cacao



ANEJO

Vieilli dix-huit mois dans des fûts de chêne américain et français et en fût d'Acacia et de Cerisier

NEZ : Caramel, agave cuit et tabac

BOUCHE : Fruits secs, épices et café



CRISALINO

Vieilli huit mois dans des fûts de 4 types de chêne américain différents puis filtrée au charbon actif.

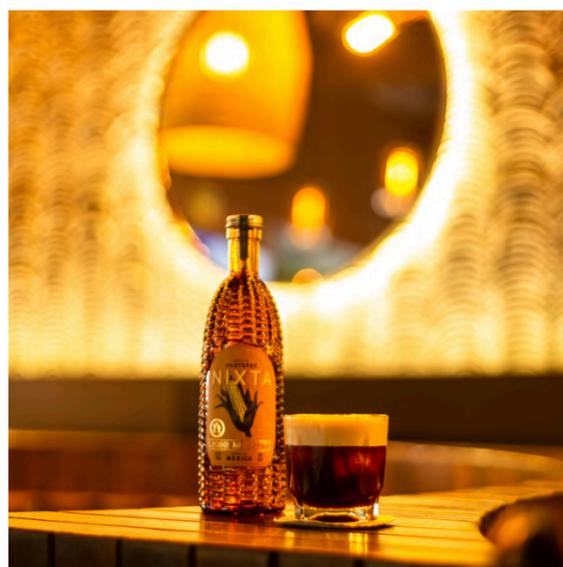
NEZ : Cannelle, épices et gingembre

BOUCHE : Menthe, caramel, réglisse, épices

NIXTA®

LICOR DE ELOTE

Nixta Licor de Elote est une liqueur mexicaine unique, élaborée à partir de **maïs ancestral**. Douce, soyeuse et subtilement nuancée, elle incarne **l'expression la plus pure du savoir-faire de la Destilería Abasolo** en matière de distillation traditionnelle du maïs. À déguster pure, sur glace ou en tant qu'ingrédient raffiné dans vos cocktails.



COULEUR

Reflets dorés intenses.

NEZ

Pain au maïs, maïs grillé, vanille et caramel.

GOÛT

Notes de maïs doux parfaitement équilibrées avec des notes de maïs grillé, de vanille et de caramel.

Degré d'alcool : 30°

4000 ANS DE TRADITION

Son nom, Nixta, rend hommage au nixtamal, résultat de la nixtamalisation, **une méthode de cuisson mésoaméricaine vieille de 4 000 ans**, que nous perpétons pour en révéler toute **la richesse aromatique et les saveurs profondes du maïs**.

UN HÉRITAGE DE LA TERRE

Nous sélectionnons soigneusement les premiers **épis de maïs tendre et ancestral** récoltés. Ils sont ensuite associés à notre alcool de maïs et à un moût sucré clarifié, issu de grains de maïs cacahuazintle hominy grossièrement moulus, à parfaite maturité.

CINCO
DISTRIBUTION

sebastien@cinco-international.com

+33 6 67 53 21 37

486B rue Paradis

13008, Marseille