

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
SEPTEMBRE 2025

La tequila **CASA RAYOS** 100% agave bleue **enfin disponible en France**

La tequila **Casa Rayos** est enfin disponible en France à destination des réseaux cavistes et CHR. Cette tequila 100% agave est distillée, comme il se doit, à partir de la variété d'agave bleu Weber. Elle est produite par la famille Orendain, dont la distillerie basée à Santiago de Tequila date de 1926. Ce producteur historique est l'un des plus réputés au Mexique, pour la qualité de ses agaves, son savoir-faire et les tequilas qu'il produit pour le compte des plus grandes marques.

Casa Rayos a d'abord été conçue et produite pour le bar Brewdog de Las Vegas avant de se retrouver sur les étagères de nombreux établissements américains. Devant le succès phénoménal de cette tequila très accessible, la société écossaise a pris la décision de l'embouteiller aussi pour le marché européen et d'en faire une marque propre.

Casa Rayos (éclair, en espagnol) doit son nom à l'origine même de la tequila dont le processus de fabrication a été imaginé après que la foudre ait frappé un agave sauvage dans la région de Jalisco. Une histoire qui résonne dans chaque bouteille, dessinée avec soin pour évoquer la plante d'agave : **verre teinté azur, feuilles ciselées et lignes élégantes.**

Une tequila d'origine et de caractère

Distillée dans la principale région de production du Mexique, Casa Rayos est le fruit d'un savoir-faire ancestral, revisité avec modernité. Élaborée à partir d'**agave bleu Weber 100 %**, cette tequila **Blanco** s'impose comme une référence de qualité, aussi bien pour une dégustation pure que pour l'élaboration de cocktails.



Un profil aromatique éclatant

Casa Rayos séduit par sa richesse et sa fraîcheur :

- Des notes vives de **zeste de citron vert et d'orange**
- Une pointe épicée de **poivre noir concassé** et de **baies roses**
- Une trame **terreuse** et minérale, caractéristique du terroir mexicain

Sa bouche est **douce, fluide et élégante**, offre un équilibre idéal pour un service en dégustation ou en cocktail.

Conseil de service : la Margarita revisitée

Ingrédients :

- 50 ml de **Casa Rayos blanco**
- 30 ml de **jus de citron vert frais**
- 20 ml de **sirop d'agave**

Shakez-le tout avec de la glace et servez dans un verre à coupe avec un bord salé et une tranche de citron vert.



Disponibilité

Casa Rayos Blanco est désormais disponible auprès des cavistes partenaires de **Free Spirits Distribution**.

Contact presse

Maud VIGUIÉ – maud@free-spirits.fr – 06 49 55 47 27



À propos de Free Spirits Distribution

Free Spirits Distribution a été créée en octobre 2018 pour accompagner des producteurs (spiritueux, vins, bières) nouvelle génération, avec une démarche engagée et des produits de goût. Free Spirits Distribution revendique l'amour du travail bien fait et des jolies choses.

Free Spirits Distribution distribue en exclusivité sur le territoire français :

- Brewdog DistillingCo. – Écosse : gin, spiritueux à base de rhum, vodka
- Casa Rayos – Mexique : tequila
- Escagnan – France : eau-de-vie, pur malt, pur grain, whisky
- GinOut – Angleterre/Portugal : gin
- Landa's – France : whisky
- La Pèze – France : whisky
- Mana'o – Polynésie française : rhum
- Miclo – France : eau-de-vie, gin, whisky
- Opportune 1791 – Antilles/Caraïbes /Amériques Centrale et Latine : cachaça, rhum
- Pastis De L'Île De Ré – France : pastis
- Rouget de Lisle – France : whisky, gin, vodka
- Vins de Tahiti – Polynésie Française : vin

Free Spirits Distribution s'appuie sur une équipe commerciale composée de 4 commerciaux intégrés et de 25 agents, une chaîne logistique performante (certifiée AB par Ecocert pour l'ensemble des opérations) et un système informatique de premier plan, adapté à l'activité de distribution vins, bières et spiritueux.

Free Spirits Distribution couvre tous les réseaux de distribution (détaillants, CHR, grossistes) sur l'intégralité du territoire national et peut expédier du simple colis à la palette partout en France dans un délai de deux à trois jours ouvrables.

Free Spirits Distribution, fournisseur de boissons conviviales depuis 2018.

Contact presse

Maud VIGUIÉ – maud@free-spirits.fr – 06 49 55 47 27

