

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Rare Amontillado Escuadrilla

Jerez DO

Bodegas Emilio Lustau

Région : Andalousie, Espagne.

Appellation : Jerez DO.

Domaine : Bodegas Emilio Lustau.

Cépages : 100% Palomino Fino

Robe : acajou.

Nez : mêlant les arômes levurés de sa flor d'origine avec le brou de noix typique de son oxydation subséquente, l'Amontillado possède un nez complexe de cuir, de fumée, de figes fraîches.

Bouche : dense, avec une très belle acidité, une finale sur les amandes et les agrumes, d'une incroyable persistance.

Conclusion : dévoilant des couches successives d'élevage biologique et oxydatif, cet Amontillado se mariera avec nombre de mets, mais il est aussi et surtout un vrai vin de méditation !

Service : servir à 12°C. Viandes blanches, chorizo, fromages vieux. Une fois ouvert, ce vin se garde au minimum un mois.

La majorité des sherries sont secs, avec un vieillissement biologique rendu possible grâce à un voile de levures nommé "flor", qui se forme naturellement, ou un vieillissement oxydatif sans flor.

Amontillado :

Il débute sa vie comme un Fino, puis il est exposé à l'oxygène quand la flor s'estompe par manque de nutriments dans le vin ou par ajout d'alcool pour atteindre environ 17° (mutage), tuant ainsi les levures. Il se complexifie avec l'âge. Le tonneau est marqué d'un O croisé avec un A.

Teneur en alcool : 18.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93846 75 **Prix membre :** 25.10

Prix catalogue : 27.90

