

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Palo Cortado Península

Jerez DO

Bodegas Emilio Lustau

Région : Andalousie, Espagne.

Appellation : Jerez DO.

Domaine : Bodegas Emilio Lustau.

Cépages : 100% Palomino Fino

Robe : cuivrée, brillante.

Nez : les arômes d'écorce d'orange et de mandarine côtoient des notes de noix, de fumée et d'épices avec une touche lactique.

Bouche : très élégante, ronde et aérienne, avec une finale très persistante sur le toffee.

Conclusion : un type de sherry rare, un "Fino raté" qui est une vraie réussite !

Service : servir à 14°C. Cecina de Léon, fromages bleus, foie gras. 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.

Palo Cortado :

Dans un profil intermédiaire entre l'Amontillado et l'Oloroso, c'est le plus rare des types de sherries. A l'origine, il s'agit d'un Fino qui a "mal tourné", dont la flor a disparu. Sur le tonneau, la barre oblique du Fino est alors biffée d'un trait horizontal (palo cortado = bâton coupé), le vin est porté à 17-19° et le vieillissement continue de manière oxydative.

Teneur en alcool : 19%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93847 75 **Prix membre** : 25.10

Prix catalogue : 27.90