

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936

# Oloroso Don Nuño

Jerez DO

Bodegas Emilio Lustau



**Région :** Andalousie, Espagne.

**Appellation :** Jerez DO.

**Domaine :** Bodegas Emilio Lustau.

**Cépages :** 100% Palomino Fino

**Robe :** caramel.

**Nez :** l'oxydation lui donne des arômes de noix fraîches et de toffee, accompagnées de notes de confiture d'oranges amères et de cigare cubain.

**Bouche :** une forte acidité porte les saveurs envoûtantes de figes séchées et de brou de noix, avec une finale interminable sur les épices douces.

**Conclusion :** complexe et persistant, ce sherry sec oxydatif est un modèle du genre !

**Service :** servir comme un rouge à 14-16°C. Chasse, fromages corsés, tapenade aux olives. 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.

Oloroso :

Les moûts les plus riches et structurés sont en général dévolus à l'Oloroso, qui signifie odorant. Il est fortifié à 17-18°, mais sa gradation alcoolique augmente avec l'évaporation naturelle, phénomène nommé "merma" (3-5% du volume par année). Le tonneau est marqué d'un O.

**Teneur en alcool :** 20%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 93848 75 **Prix membre :** 29.20

**Prix catalogue :** 32.40