

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# East India Solera

Jerez DO

Bodegas Emilio Lustau

**Région** : Andalousie, Espagne.

**Appellation** : Jerez DO.

**Domaine** : Bodegas Emilio Lustau.

**Cépages** : 20% Pedro Ximénez, 80% Palomino Fino

**Distinctions** : Jancis Robinson: 17.5/20

**Robe** : ambre foncé.

**Nez** : il offre des notes expressives de brou de noix, crème balsamique, chocolat noir, dattes et raisin sec, écorce d'agrumes et champignon séché. Le tout très bien intégré et harmonieux.

**Bouche** : suave et ample, sur le chocolat et le tabac, le pruneau et, avec des notes d'écorce d'orange grillée, de noix, de champignon sec et une très longue finale sur le toffee et le café torréfié, rehaussée par une grande fraîcheur, magnifique !

**Conclusion** : un style de sherry historique qui allie à merveille le meilleur de l'Oloroso et du Pedro Ximénez.

**Service** : servir à 14°C. Dessert au chocolat, fromages bleus. Une fois ouvert, ce vin se garde plusieurs mois sans s'altérer.

Il s'agit d'un Cream (130g de sucre) nommé en référence à la tradition d'East India Company qui assurait au XVIIe siècle le commerce avec les Indes. Leurs bateaux étaient chargés de tonneaux de sherry, qui s'en trouvaient bonifiés à leur retour, gagnant du coup en valeur marchande. Cette réplique moderne est élaborée uniquement par Lustau avec 80% d'Oloroso et 20 % de Pedro Ximénez âgés d'environ 12 ans et élevés dans un lieu plus chaud et plus humide.

**Teneur en alcool** : 20%

**Contenu et emballage** : 50 cl, Carton 6x50 cl

**Réf.** : 93850 50 **Prix membre** : 19.70

**Prix catalogue** : 21.90