



## Sherry Manzanilla La Jaca

Jerez DO, Álvaro Domecq

Un plaisir pour tous les fans de sherrys secs

### Description:

Les sherrys manzanilla appartiennent certes au groupe des finos, mais ils s'en distinguent sur deux points essentiels. Comme ces sherrys ne peuvent être vinifiés qu'à Sanlúcar de Barrameda, près de la côte, les bons manzanillas possèdent toujours une fine note salée qui rappelle un peu une brise marine salée. De plus, ils présentent souvent une acidité extrêmement agréable, car les raisins palomino sont traditionnellement récoltés environ une semaine avant leur pleine maturité. Après un élevage de quatre ans dans le système classique de la solera criadera, le Manzanilla "La Jaca" se révèle particulièrement savoureux et d'une fraîcheur typique de la région. Parfait en apéritif ou pour accompagner les crustacés et une multitude de tapas.

### Note de dégustation:

Jaune paille clair aux reflets tirant sur le vert. Le bouquet présente des notes piquantes de fleur de levure et de subtiles nuances de noix et d'olives vertes. En bouche, il est léger et frais, doux et chaud, extrêmement sec et agréablement iodé, avec un boisé délicat et des arômes d'amandes intenses et d'une grande longueur.

### Accompagne idéale:

Alors que les sherrys secs comme le Fino, le Manzanilla ou l'Amontillado se marient parfaitement avec des tapas comme les olives, le jambon ou le fromage Manchego, les sherrys doux issus de raisins Pedro Ximenez sont divins avec la glace à la vanille, la crème brûlée ou le caramel. Qu'ils soient Tawny, LBV ou Vintage, les portos s'harmonisent particulièrement bien avec les desserts au chocolat ou avec les fromages bleus comme le Stilton et le Roquefort.

### Conseils de service:

entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Andalousie
<b>Sous-région:</b>	Jerez
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 91/100
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Référence:</b>	12001--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Sherry Manzanilla La Jaca**

Jerez DO  
Álvaro Domecq

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 91/100
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	entre 8 et 10 degrés