



Sherry Pedro Ximénez Viña 98

Jerez DO, Álvaro Domecq

Note de dégustation:

Ambré avec de délicats reflets bruns et dorés. Nez envoûtant aux notes intenses d'abricots secs, de dattes et de figues, sur des nuances complexes de miel, de nougat, de café, de vanille et de bois. L'attaque est dense, corsée et ronde, avec des arômes concentrés de raisins secs et de caramel. Exubérant et extrêmement sucré en bouche, harmonieux et souple dans la finale de fruits secs d'une longueur impressionnante.

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:

Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Andalousie
Sous-région:	Jerez
Producteur:	Álvaro Domecq
Notation(s):	Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	
Référence:	12002--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sherry Pedro Ximénez Viña 98

Jerez DO

Álvaro Domecq

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.