



## Sherry Pedro Ximénez

San Emilio, Solera reserva, Emilio Lustau

**Accompagne idéale:**

Délicieux à l'apéro avec des tapas, des amandes, des bouchées au poisson, des terrines et des olives.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Andalousie
<b>Sous-région:</b>	Jerez
<b>Producteur:</b>	Emilio Lustau
<b>Notation(s):</b>	
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	17.0 %
<b>Apogée:</b>	Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.
<b>Cépage(s):</b>	100% Pedro Ximénez
<b>Référence:</b>	07419--

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

Taille: A7 74x105

### Sherry Pedro Ximénez

San Emilio  
Solera reserva  
Emilio Lustau

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Pedro Ximénez
<b>Apogée:</b>	Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	17.0 %
<b>Service:</b>	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.