

# DRINKS.

## Harveys Bristol Cream Sherry 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	70516
Alcool	17.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Cadiz
Embouteilleur	Whyte and Mackay Limited St Vincent Plaza 319 St Vincent Street Glasgow G2 5RG
Marque	Harveys
Type	Sherry
L'usage	pur (sur glace ou à 12°C) ou pour les boissons et les cocktails, volontiers aussi pour agrémenter les desserts
Dégustation	Arômes de fruits et de noix avec des notes de raisin et de bois.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	vieilli en Solera ; produit à partir des cépages Palomino et Pedro Ximénez (assemblage de vins Fino, Amontillado, Oloroso et Pedro Ximénez)
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



## Description

Le Bristol Cream Solera Sherry, présenté dans une jolie bouteille bleu foncé, provient de la maison Harveys et est produit depuis 1882. À l'époque, le vin était encore transporté par bateau, tonneau par tonneau, jusqu'à Bristol, en Grande-Bretagne, où il était assemblé et commercialisé par les collaborateurs du négociant en vins. Ce n'est que dans les années 1970 que Harveys a établi une présence dans la région de Jerez - l'origine de tous les sherrys. Le climat de Jerez, avec ses hivers doux et ses étés chauds ainsi que ses 300 jours d'ensoleillement par an, offre les conditions idéales pour la culture des raisins Palomino et Pedro Ximénez. Le fait qu'un produit comme le Bristol Cream Sherry puisse se maintenir aussi longtemps sur le marché parle de lui-même : ce vin doux et sombre est un assemblage des meilleurs vins Fino, Oloroso, Amontillado et Pedro Ximénez (80% Palomino, 20% Pedro Ximénez), qui a été vieilli pendant plusieurs années en Solera. Dans ce procédé, trois rangées de fûts sont empilées les unes sur les autres et le vin n'est soutiré que de la rangée inférieure - dès qu'il y a à nouveau un peu de place dans le fût, on remplit à nouveau à partir des vins plus jeunes situés au-dessus. Il en résulte un assemblage quasi continu, ce qui rend difficile l'indication d'un âge définitif. Le Harveys Bristol Cream Sherry doit être bu de préférence à 12°C ou sur des glaçons. Il peut également être combiné avec du Vermouth, des Bitters, des liqueurs et des jus de fruits pour créer des cocktails.