

DRINKS.

Lustau Rare Cream 10 Years Sherry 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	SLRC0750
Alcool	20%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Jerez de la Frontera, Cadix
Embouteilleur	Emilio Lustau S.A. Calle Arcos 53, 11402 Jerez de la Frontera, Cádiz España
Marque	Lustau
Type	Sherry sucré
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	10 ans
L'usage	Pur, pour des boissons et des cocktails, pour aromatiser les plats de toutes sortes
Dégustation	Brun doré foncé ; parfum de figues sèches, de moka et de châtaignes ; goût extrêmement doux et sucré, avec des notes fruitées et douces.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	Mûrit selon le processus Solera, un mariage de Pedro Ximenez et de Sherry Oloroso.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe



Description

La patrie du sherry se trouve dans la province de Cadix, au sud de la péninsule ibérique. Les trois municipalités de Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda et Jerez de la Frontera se trouvent dans une zone de production étroite et protégée. Lustau est une petite entreprise familiale, fondée en 1896, qui possède une sélection impressionnante de sherrys rares. Manzanilla, Fino et Palo Cortado sont développés selon le système élaboré Solera. Dans ce processus de mûrissement pluriannuel, les petits fûts sont placés les uns au-dessus des autres sur plusieurs rangées. La rangée du bas s'appelle Solera, dérivé du mot espagnol Suelo, qui signifie «sol». Les fûts sont seulement remplis aux trois quarts, de sorte que de la levure puisse se former à la surface du vin, à laquelle la note typique de sherry est attribuée. Lorsque le vin arrive à maturité, une quantité est retirée du baril inférieur. La quantité correspondante doit être reconstituée avec le baril situé juste au-dessus. C'est ainsi que le vin jeune parvient dans le premier fût. La maison Lustau fabrique une série de soi-disant sheries Almacenista, un terme que la maison traditionnelle a inventé et qui est aujourd'hui légalement protégé. Dans les caves les plus minuscules de Almacenistas qui sont tombées dans l'oubli en raison du développement des grandes bodegas de sherry d'aujourd'hui, le meilleur sherry est stocké et mûrit de manière traditionnelle. Depuis de nombreuses générations, les sheries sont intacts et non coupés et proviennent de vignobles délimités avec précision. Grâce à une recherche longue et intensive, la maison Lustau possède les trésors les plus anciens et les plus précieux d'Almacenista. Ils sont considérés comme une relique de l'époque du commerce du sherry classique.