

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Manzanilla Papirusa

Jerez DO

Bodegas Emilio Lustau

**Région :** Andalousie, Espagne.

**Appellation :** Jerez DO.

**Domaine :** Bodegas Emilio Lustau.

**Cépages :** 100% Palomino Fino

**Robe :** jaune pâle.

**Nez :** expressif, qui évoque les embruns et développe des arômes d'iode, de noisette grillée, de feu de bois et de brou de noix.

**Bouche :** plus ample qu'un Fino, avec une acidité importante et une finale très persistante sur les fruits amers.

**Conclusion :** salin et salivant, il réveille les papilles, idéal pour lancer un repas !

**Service :** servir à 7-9°C. Olives, jambon Serrano, fruits de mer. Une fois ouvert, il se conserve deux semaines au frigo.

La majorité des sherries sont secs, avec un vieillissement biologique rendu possible grâce à un voile de levures nommé "flor", qui se forme naturellement, ou un vieillissement oxydatif sans flor.

Manzanilla :

Similaire au Fino, il provient uniquement de Sanlúcar de Barrameda, souvent plus fin et plus frais grâce à un développement plus rapide du voile et à l'influence de l'Atlantique. Manzanilla signifie camomille, arôme souvent présent dans ce vin. Le tonneau est marqué d'une barre oblique.

**Teneur en alcool :** 15%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 93844 75 **Prix membre :** 18.10

**Prix catalogue :** 20.10