

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Pedro Ximénez San Emilio

Jerez DO

Bodegas Emilio Lustau

Région : Andalousie, Espagne.

Appellation : Jerez DO.

Domaine : Bodegas Emilio Lustau.

Cépages : 100% Pedro Ximénez

Robe : ébène profond, luisant.

Nez : intense et très complexe, avec des arômes de raisins de Corinthe, de dragées, de toffee et de dattes.

Bouche : littéralement visqueuse, avec un sucre énorme qui est parfaitement équilibré par une superbe acidité, ce qui rend la structure suave, avec une finale très longue sur les raisins secs et le café frais.

Conclusion : onctueux et énergique à la fois, ce P.X. est un tout grand vin de méditation !

Service : servir à 10°C, seul ou avec du chocolat noir ou des fromages épicés. Une fois ouvert, ce vin se garde de longs mois sans s'altérer.

Pedro Ximénez :

Vin de dessert appelé communément PX, il est élaboré quasi exclusivement dans la D.O. Montilla-Moriles avec du Pedro Ximénez (>85%) flétri sur souche ou le plus souvent séché sur nattes au soleil (procédé nommé "asoleo"). La fermentation est stoppée par fortification et l'alcool atteint 15 à 22°. La teneur impressionnante en sucres résiduels se situe généralement entre 300 et 400 g par litre. Le tonneau est marqué d'un PX.

Teneur en alcool : 17%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93849 75 **Prix membre :** 29.70

Prix catalogue : 33.00