DRINKS.

Harveys Bristol Cream Sherry 100cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	SHBC1000
Alcool	17.5%
Contenu	100cl
Pays	Espagne
Région	Jerez de la Frontera, Cadix
Embouteilleur	Whyte and Mackay Limited St Vincent Plaza 319 St Vincent Street Glasgow G2 5RG
Marque	Harveys
Type	Crème de sherry
L'usage	pur (sur des glaçons ou à 12°C) ou pour des boissons et des cocktails, également pour affiner les desserts
Dégustation	Fruité, avec des noisettes et affiné avec des notes de raisins et de bois.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	Mûrit selon la méthode Solera; fabriquée à partir des variétés de raisins Palomino et Pedro Ximénez (assemblage des vins Fino, Amontillado, Oloroso et Pedro Ximénez).
Honneurs	International Wine & Spirits Competition 2015: Bronze International Wine Challenge 2015: Bronze
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, dans son joli flacon bleu foncé, provient de la maison Harveys et est produit depuis 1882. A cette époque, le vin était encore expédié en barrique à Bristol, en Grande-Bretagne, où il était assemblé et commercialisé par les employés des marchands de vin. Ce n'est que dans les années 1970 que Harveys s'est établi dans la région de Jerez – le lieu d'origine de tous les sherrys. Le climat de Jerez, avec ses hivers doux et ses étés chauds (300 jours de soleil par an), offre des conditions idéales pour la culture des raisins Palomino et Pedro Ximénez. Le fait qu'un produit comme le Bristol Cream Sherry puisse rester aussi longtemps sur le marché parle de lui-même: le vin doux et foncé est un assemblage des meilleurs vins des variétés Fino, Oloroso, Amontillado et Pedro Ximénez (80% Palomino, 20% Pedro Ximénez), qui ont vieilli pendant plusieurs années selon le système Solera. Dans ce processus, trois rangées de fûts sont empilées les unes sur les autres et le vin est mis en bouteille uniquement à partir de la rangée inférieure - dès qu'il y a de la place dans les fûts, les vins plus jeunes les remplissent à nouveau. Il en résulte un assemblage quasi continu, ce qui rend difficile l'indication d'un âge précis. Le Harveys Bristol Cream Sherry se boit de préférence à 12°C ou sur des glaçons. Il peut également être combiné avec du vermouth, des Bitters, des liqueurs et des jus afin de réaliser des cocktails.