

# DRINKS.

## Lustau Manzanilla Paporusa 7 Years Sherry 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	SLMP0750
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Sanlúcar de Barrameda
Embouteilleur	Emilio Lustau S.A. Calle Arcos 53, 11402 Jerez de la Frontera, Cádiz España
Marque	Lustau
Type	Sherry
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	7 ans
L'usage	pur à l'apéritif, en accompagnement de poissons et de fruits de mer ou pour une variété de boissons (par ex. Jerez Cocktail, Bambou)
Dégustation	sec, frais et léger, avec une acidité caractéristique et des notes d'air marin salé, de camomille et de levure de fleur.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	vieilli en solera ; issu du cépage Palmino
Honneurs	International Wine & Spirit Competition 2017: Or
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas



requis selon l'article 16, paragraphe  
4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

## **Description**

Le sherry est originaire de la province de Cadix, au sud de la péninsule ibérique. L'aire de production restreinte et protégée comprend les trois communes de Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda et Jerez de la Frontera. Lustau est une entreprise familiale avec une sélection impressionnante de sherrys rares, tels que Manzanilla, Fino et Palo Cortado, qui sont traditionnellement fabriqués selon le système Solera élaboré. Au cours de ce processus de vieillissement, qui dure plusieurs années, les fûts sont disposés les uns sur les autres en plusieurs rangées. La rangée du bas s'appelle Solera, dérivé du mot espagnol "suelo" pour sol. Les fûts ne sont remplis qu'aux trois-quarts environ, de sorte que la levure puisse se former à la surface du vin, elle qui est responsable de la note typique du sherry. Lorsque le vin mûr est prélevé dans le fût le plus bas, la quantité correspondante doit être réapprovisionnée depuis le fût situé au-dessus. Enfin, du vin jeune et frais est ajouté dans le fût supérieur. La maison Lustau commercialise une série de "Sherrys Almacenista", un terme que la maison de tradition a elle-même inventé autrefois et qui est aujourd'hui protégé juridiquement. Dans les caves généralement minuscules des Almacenistas, tombées dans l'oubli avec le développement des grandes bodegas de sherry actuelles, seuls les sherrys les plus fins et non coupés sont traditionnellement stockés et vieillis. Les vins restent intacts pendant 30 ans et plus. La maison Lustau possède les Almacenista les plus anciens et les plus précieux. Ils sont considérés comme un vestige de l'époque du commerce classique du sherry et convainquent par leur qualité incomparable. Dans ce cas, il ne s'agit pas d'une mise en bouteille d'Almacenista, mais d'un sherry Manzanilla de sept ans d'âge à base de raisins Palomino. Celui-ci vieillit dans une bodega de Sanlúcar de Barrameda, où il est soumis à l'influence de l'air frais, humide et salé qui pénètre dans le fût par les pores fins. Le Manzanilla Papirusa est mieux servi à 7-9 degrés C. Il représente l'apéritif sec idéal, mais il est aussi un bon accompagnement pour les fruits de mer et les poissons.