LOS ARCOS SOLERA RESERVA AMONTILLADO

Blanc · Espagne / Andalousie



Producteur : Emilio Lustau
SAQ (CCNP) : 13035915
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 23.10 $

Appellation : Jerez-Xéres-Sherry
Type de produit : Vins
Pays : Espagne
Région viticole : Andalousie
Nom du propriétaire : Emilio Lustau
Encépagement : Palomino (100%)

Aspect visuel : Belle couleur ambrée.
Aspect gustatif : Notes riches et classiques de Xérès : noix, fruits secs et miel relevées par une grande fraîcheur.
Aspect olfactif : Avelines.

Accord vin et mets : Artichauds et asperges vertes ou encore tapas, fromages vieillis, noix, risottos aux champignons, etc. Servir à 13-14°C.

Le domaine :

Si Emilio Lustau est l'une des maisons de Jerez les plus appréciées, c'est sans aucun doute grâce à la qualité des sources d'approvisionnement en vendanges, moûts et vins. Cette très vieille entreprise, fondé en 1896, a en effet débuté son opération en tant qu'Almacenista, c'est-à-dire en tant que petit éleveur de vin, ce qui lui permet aujourd'hui d'être en relation étroite avec les autres Almacenistas de la région. On trouve donc chez Lustau des vins issus d'assemblages de très vieux xérès provenant de différents Almacenistas. Cette proportion de vieux xérès permet d'obtenir complexité, race et finesse.

Revue de presse :

Michelle Bouffard, Le Devoir -Cahiers spéciaux - Plaisirs, Apr 2025

Fondé en 1896, Emilio Lustau est une référence pour les xérès, vins fortifiés de l'Andalousie. Pour ceux qui souhaitent s'initier à cet univers complexe et ô combien délicieux, l'Amontillado offre un point de départ accessible. Il offre un nez expressif et invitant, qui révèle l'amande amère, l'abricot séché, la figue et une touche de caramel avec une bouche qui fait écho. Il est sec, racé et complexe avec des notes iodées et de noisettes grillées qui perdurent en finale. Savoureux avec du gouda vieilli ou du jamón ibérico.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/868504/vigne-verre-comment-vignobles-adaptent-penuries-eau