



**Producteur :** Emilio Lustau

**SAQ (CCNP) :** 11767565

**Couleur :** Blanc

**Format :** 375ml

**Prix :** 15.35 \$

---

**Appellation :** Jerez-Xérès-Sherry Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Espagne

**Région viticole :** Andalousie

**Nom du propriétaire :** Emilio Lustau

**Encépagement :** Palomino (100%)

---

**Aspect visuel :** Jaune clair et vibrant.

**Aspect gustatif :** Vif et d'une belle pureté en bouche; sec, notes salées et finement iodées, caractéristiques de la manzanilla.

**Aspect olfactif :** Frais, délicat. Amande amère, beurre, camomille, flore et eau salée de bord de mer.

---

**Accord vin et mets :** À boire seul en apéritif ou encore avec du jambon ibérique, des fruits de mer frais, des ceviches, des huîtres ou autres mets à base de poisson cru. Servir à 7-9°C.

**Conservation :** À boire maintenant.

---

---

## Revue de presse :

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Jan 2025

On oublie que le vin de xérès existe. Dans sa catégorie peut-être mais il est là, fier et bourré de caractère, du plus sec au plus doux, avec cette inimitable amertume mordillant la commissure des lèvres qui ne veut tout simplement plus vous quitter. C'est ici « sec à l'os » - bone dry - avec cette impression d'embruns salins qui montent derrière le voile finement oxydatif d'un palomino tenace et bien dans sa peau \*\*\*1/2. Gâtez-vous avec quelques olives et rondelles de saucisson avant de passez à l'étage supérieure avec la Manzanilla Pasada de Sanlúcar de l'Almacenista Manuel Cuevas Jurado (34,75 \$ - 12340248), un palomino si salin qu'il emprunte aux anchois ses sensations d'arêtes fines et sèches pour terminer la bouche en beauté. Beaucoup de finesse ici. \*\*\*\*

<https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-cb7>

Nadia Fournier, Journal de Montréal, Aug 2024

Le manzanilla, un xérès ultrasec, est parfait pour les journées chaudes d'été. Ce vin unique d'Andalousie produit tout près de l'Atlantique, à Sanlúcar de Barrameda, est assez singulier au nez, avec des parfums de noix et de pâte miso, mais il se distingue surtout par sa texture nerveuse et ultrasèche. Très peu de vins laissent en bouche une telle sensation, dépourvue de toute sucrosité. Complexe, très long et hyper désaltérant, malgré ses 15% d'alcool. Servez-le frais avec des fruits de mer ou un tajine de poulet aux olives.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/08/16/5-excellents-vins-pour-les-amateurs-de-bonnes-bouteilles>