



Producteur : Emilio Lustau

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 39.00 \$

Appellation : Vermut

Type de produit : Spiritueux

Pays : Espagne

Région : Andalousie

Nom du propriétaire : Emilio Lustau

Encépagement : Pedro Ximenez (50%) et Palomino (50%)

La distillerie :

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. Une recette digne de la tradition de Lustau, avec vin de Xérès, absinthe, gentiane, coriandre et oranges, donnant toute la personnalité de ce Vermouth.

Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le Guide du vin Phaneuf 2021*, Jan 2021

Ce vermouth riche et intense offre aussi plus de structure et de longueur que la plupart des vermouths sur le marché. Bonne extraction tannique, amers de qualité et saveurs complexes, mariant les herbes médicinales à l'orange et aux accents d'épices douces. Excellent vermouth que tout amateur de negroni devrait avoir en réserve à la maison.