



**Producteur :** Emilio Lustau

**SAQ (CCNP) :** 15501107

**Couleur :** Blanc

**Format :** 500ml

**Prix :** 34.00 \$

**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 citron aux reflets dorés.

**Aspect gustatif :** En bouche, on distingue une finale marquée par l'amertume et des saveurs de fruits secs.

**Aspect olfactif :** Nez frais, salin et vif. Arômes de camomille, de fenouil et d'amandes grillées, rehaussés de notes de soja et de touches herbacées.

**Accord vin et mets :** Idéal en apéritif et se marie très bien avec les sashimi, les sushi, le tempura et les poissons.

### 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 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.

À Sanlúcar, les conditions climatiques durant l'hiver ont été moins rigoureuses, avec un taux d'humidité élevé et une forte présence du vent de Poniente, ce qui a favorisé un voile de flor plus constant. Cela se reflète dans la fraîcheur unique et la texture en bouche de cette manzanilla.