



Producteur : Emilio Lustau

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 39.00 \$

Appellation : Vermut

Type de produit : Vins

Pays : Espagne

Région viticole : Andalousie

Élevage : Élaboré à partir d'une manzanilla délicate mais complexe, sèche et saline, élevée à Sanlúcar de Barrameda, un village de pêcheurs situé à l'embouchure du fleuve Guadalquivir.

Accord vin et mets : Pour le Lustau Vermut Dry, utilisez-le comme ingrédient dans des cocktails classiques tels que le Reverse Martini, le Dry Martini, le Dirty Martini ou le Bamboo.

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. L'avantage de Lustau est de pouvoir s'approvisionner prioritairement et majoritairement par rapport aux autres négociants de l'appellation. On trouve donc chez Lustau des vins issus d'assemblage de très vieux xérès provenant de différents almacenistas. Cette proportion de vieux xérès permet d'obtenir complexité, race et finesse.