

Licor de Brandy Diez Mil Botellas 40° Ximénez-Spínola - 70 cl.



Toutes les eaux-de-vie de Ximénez-Spínola sont distillées à partir de leurs vins Pedro-Ximénez, ce qui les rend déjà si particulières. En effet, la plupart des eaux-de-vie de Jerez proviennent de vins d'Airén ou de Palomino. En outre, l'élevage à Ximénez-Spínola est vraiment sans précédent. Tout cela confère aux eaux-de-vie un style unique, particulièrement complexe mais en même temps très accessible. Pur plaisir.



Vinification

Distillation classique en alambics de cuivre. Une partie du distillat est vieillie en foudre de bois de châtaignier de 750 litres. Le lot entier destiné à l'élevage (criadera) consiste en 38 foudres de 75 ans et plus.



Potentiel de stockage

Illimité.



Servir

A température de cave, dans un verre à Cognac.



Analyse des essais

Jolie robe brune. Au nez, jolis arômes de raisin, de raisin de Corinthe et de prune, typiques des futs à Brandy. Bel équilibre - l'alcool ne prend pas le dessus. Quelques touche salines et une jolie rondeur en finale, voire de la douceur.



Assemblée

Pedro Ximénez (100%)



Région:

Andalucía



Appellation:

D.O. Jerez-Xérès-Sherry



Domaine viticole:

Ximénez-Spínola

Description domaine

Un domaine unique sous tous rapports. Le seul à Jerez qui se consacre au seul Pedro Ximénez, et ce, depuis 1729. Tandis que la plupart des autres maisons achètent leurs PX à Montilla-Moriles, eux possèdent leurs propres vignes de ce cépage dans l'aire de Jerez même. Ximénez-Spínola n'est pas seulement réputée pour ses vins d'exception, mais aussi et surtout pour ses brandys de Pedro Ximénez. Vraiment unique!