



Amontillado Contrabandista

75 cl - 18 %

Prod - Valespino

Catégorie : Sherry / Xérès / Jerez

Matière première : Vin blanc de Jerez

Origine : Espagne, Jerez-de-la-Frontera

Collection : Classic

Cépage : 94 % Palomino Fino, 6 % Pedro Ximénez

Vieillessement : Biologique & oxydatif

Âge moyen : 15 ans (8 ans en Solera)

Sucre résiduel : 35 g/L

Dégustation :

Nez salé, minéral, amande amère, caramel écossais, noisettes grillées,

Bouche végétale, pointe sèche, puis douce, Finale longue, puissante sur l'amande.

Cocktail & Accord :

Soupes, pâtés, foie-gras,

Fromages crémeux & intenses (Camembert, Brie...).