La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

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



Assemblage
Pedro Ximénez (100%)

Région:
Andalucía

Appellation:
D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Domaine viticole:
Ximénez-Spínola

Biologique

Vinification
Cette eau-de-vie est absolument unique, tant par son style que par sa production. Alors que la plupart des eaux-de-vie sont élaborées à partir du raisin Airén ou Palomino, celle-ci est distillée à partir d'un vin doux Pedro Ximénez. La distillation se fait de manière classique dans des alambics en cuivre (2 fois la distillation). Il vieillit ensuite dans des fûts de châtaignier de 750 litres, qui contenaient auparavant du vin doux Pedro Ximénez. Cela confère donc également une certaine douceur à l'eau-de-vie. L'eau-de-vie vieillit dans ces fûts pendant 12 ans. Sur ce total, 2 100 litres sont sélectionnés et vieillissent dans des fûts de chêne américain pendant 13 ans supplémentaires. Après ce long et méticuleux processus, seules 3 000 bouteilles sont mises en bouteille chaque année.

Potentiel de garde
Infini !

Servir
Dans un verre conique à 18°.

Commentaires de dégustation
Couleur typique du brandy, peut-être un peu plus profonde. Arômes particulièrement complexes de raisins secs, de prunes, d'abricots, de pain grillé et d'épices douces. En bouche, le vin est filandreux mais doux, malgré sa teneur en alcool. La douceur subtile de la solera Pedro Ximénez ajoute à la complexité et à la profondeur. Une eau-de-vie unique avec une finale minuscule.

Description du 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!