Manzanilla Solera

CHF 32.50 | 10 cl = CHF 4.33

La Manzanilla se présente dans une robe jaune paille claire et se montre tout d'abord discrète au nez. Avec un peu de temps, elle dévoile de délicates notes de zeste d'agrumes, d'amandes grillées et une subtile touche levurée. En bouche, elle se révèle sèche, précise et particulièrement fraîche, accompagnée d'une belle note saline et maritime. Son acidité vive apporte tension et élégance au vin, tandis que dans la longue finale, une fine amertume d'amande se mêle à la fraîcheur des agrumes.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Sherry
Pays	Espagne
Région	Jerez/Sherry
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	5 années
Cépages	Palomino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	324041
Accord mets et vins	Fromage, Fruits de mer, Poisson, Charcuterie

Vinification

La Manzanilla est élaborée à partir de raisins de Palomino et traditionnellement élevée comme un xérès sec. Après la vinification, le vin vieillit sous une couche naturelle de levures, appelée « flor ». Cet élevage biologique protège le vin de l'oxydation tout en lui conférant sa fraîcheur, sa finesse et ses notes salines caractéristiques. L'élevage s'effectue selon le traditionnel système des criaderas et solera, dans lequel des vins de différents millésimes sont progressivement assemblés. Il en résulte un profil gustatif constant, équilibré et de grande qualité.

Terroir

Le terroir autour de Sanlúcar de Barrameda est fortement marqué par les sols clairs et riches en calcaire d'albariza. Ceux-ci peuvent absorber de grandes quantités d'eau et les restituer aux vignes durant les mois d'été chauds et secs. Associée à l'influence maritime de l'Atlantique tout proche, cette particularité crée un microclimat unique. L'air marin frais et humide, présent durant l'élevage sous voile de flor, contribue largement à la fraîcheur, à la finesse et à la minéralité saline caractéristique de la Manzanilla.

Histoire

La collaboration entre Niepoort et Barbadillo est née d'un intérêt commun pour l'univers de la Manzanilla et son élevage sous voile de flor. Dirk Niepoort s'est rendu chez Barbadillo à Sanlúcar de Barrameda et, avec l'experte en Manzanilla Montserrat Molina, a développé, à travers des dégustations et une sélection de fûts, l'idée d'un nouveau style.