



Le secret du Sherry

Notre sélection Sherry Bodega Tradicion disponible chez ISPC:

- Amontillado,*
bouteille de 75 cl, € 46,95 (55.701.31)
- Oloroso, 20 %,*
bouteille de 75 cl, € 46,95 (55.701.23)
- Palo cortado,*
bouteille de 75 cl, € 58,45 (55.701.49)
- Pedro ximenez,*
bouteille de 75 cl, € 56,75 (55.701.57)

Bodegas Tradition, nommée en 2009 et 2011 comme l'une de 100 meilleures bodegas au monde pour le magazine Wine & Spirits, a été fondée en 1998 dans le but de récupérer les traditionnels procédés d'élaboration des vins et Brandy de Jerez.

Suite à l'acquisition et la restauration ultérieure d'un bâtiment historique construit au XIXe siècle dans le centre ville historique, et à la poursuite des meilleurs vins vieux de Jerez, plus de 1000 barriques en fûts chêne américain font partie actuellement de l'une de plus important collections de vins de Xérès au monde.



Le système de vieillissement du Xérès (Soleras y Criaderas) est unique. Le terroir où la vigne se développe, Albariza, de couleur blanc, les vents de l'ouest et l'est, et la magnifique architecture des bodegas où les vins sont élaborés, transforment un vin blanc léger dans un vin vieux, ambré, avec des nuances presque infinies. Responsable de ce phénomène es la fleur (Flor), un voile de levures indigènes de la région qui se forme à la surface du vin et l'isole de l'oxygène, ce qui donne des qualités exceptionnelles typiques de ces vins.

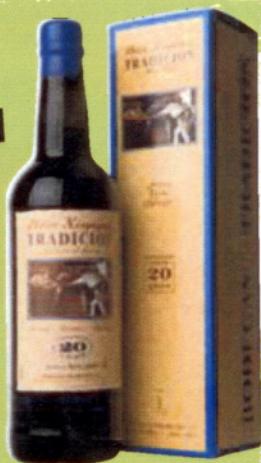
Pour de nombreux grands chefs le nom de Bodegas Tradición est synonyme d'excellence: Ferran Adrià, Heston Blumenthal, Martín Berasategui sont parmi les amateurs de ces vins de qualité unique. Les Xérès de Bodegas Tradición ont été décernés avec le meilleurs prix et classés parmi les meilleurs xérès au monde.

Bodegas tradición

Pedro Ximénez Tradición VORS

25 ans de vieillissement moyen

Il combine à merveille avec des soufflés au chocolat ou culant. Il est très agréable avec des bonbons de Noël, desserts, crème... Délicieux avec des fromages onctueux, bleus, du type Roquefort, Gorgonzola, ou fromages au lait du chèvre comme Tresviso et Ibores ou Grazalema. Il est un bon allié des havanes.



Oloroso Tradición VORS

45 ans de vieillissement moyen

Parfait pour commencer avec des fromages vieillis ou des viandes froides. Charcuterie, terrine de foie gras, même pour la chasse et le lièvre, civet de sanglier, cerfs, oiseaux ... avec rôti de boeuf grillé et braisé ou rôti de porc avec peau croustillante. Compte tenu de son potentiel, on n'a pas besoin d'en boire beaucoup. Est délicieux même avec des gâteaux, du chocolat. Magnifique avec des cigares.



Palo Cortado Tradición VORS

35 ans de vieillissement moyen

Très approprié pour des apéritifs comme le jambon de porc ibérique, le porc ... et des fruits secs, comme les amandes frites. Idéal avec des poisson salés et fumés (morue). Spectaculaires avec des oursins, des carabiniers ou des crevettes grillées.



Amontillado Tradición VORS

45 ans de vieillissement moyen

C'est l'apéritif par excellence, pour accompagner des olives, des cornichons, des poissons salés comme les anchois, ou des fruits de mer en conserve. Artichauts et asperges, vous trouverez ici un bon allié. Parfait pour les salades composées d'ingrédients puissants et vinaigrettes. Perdrix et aussi poissons gras (maquereau, sardine). Et dans le chapitre des fromages, bon contraste pour ceux fait au lait de chèvre, en particulier les plus acides

