

La Copa

Catégorie de produit	Apéritifs
Cépage	50 % Palomino, 50 % Pedro Ximenez
Appellation	Vino de mesa
Producteur	Gonzalez Byass
Pays	Espagne
Région	Andalousie
Format	750 ml
Degré d'alcool	15,5 %
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Étroitement liée à la ville de Jerez en Andalousie depuis cinq générations, la maison Gonzalez Byass possède cette aura de qualité dépassant les frontières de son pays. Mondialement connue pour ses xérès, elle élabore aussi ce vermouth à partir d'une vieille recette de la propriété remontant à la fin des années 1800.

Vinification et vieillissement

Sur la base de la recette du 19ème siècle et de l'étiquette originale, La Copa est le retour d'une marque produite pour la première fois en 1884 par González Byass. Un vermouth au sherry rouge traditionnel, La Copa est produit à partir de Oloroso et de Pedro Ximenez en soleras, sur une période de huit ans et révèle une sélection minutieuse de plantes pour obtenir un équilibre aromatique doux-amer.

Caractéristiques

Cet assemblage d'oloroso et de pedro ximénez en soleras, d'épices, d'herbes et de fruits livre une bouche bien enrobée, à l'amertume juste et à la finale évoquant le cola, les raisins secs, la cannelle et le clou de girofle.

Accords mets et vins

Sur glace ou dans des cocktails classiques tel que le Negroni.

Code produit

Québec : 13137647

