

# LEPANTO OV SOLERA GRAN RESERVA

## Vinification et vieillissement

D'un âge moyen de 15 ans, cet exceptionnel Brandy Solera Gran Reserva est issu de la distillation de vins soigneusement sélectionnés et a vieilli, au cours des 3 dernières années, dans le système traditionnel de Criaderas et Solera, en barriques, avec les meilleurs Olorosos.

## Caractéristiques

Robe ambre délicate avec des reflets cuivrés. Un nez intense de bois et de fruits secs, rappelant les barriques où il a vieilli pendant de nombreuses années. En bouche, il est chaud, très persistant, avec une longue finale.

## Accords mets et vins

Le brandy se déguste le plus souvent seul, en digestif. Il est le compagnon idéal du cigare. On peut aussi le marier avec des desserts aux fruits, avec le chocolat, ou pourquoi pas, plus audacieux, avec le salé, comme un roquefort ou un comté affiné au moins deux ans.



## Producteur

Gonzalez Byass

## Catégorie

Spiritueux

## Pays / région

Espagne, Andalousie

## Appellation

Jerez (DO)

## Format

750 ml

## Degré d'alcool

36,0 %

## Température de service

18°C

## Disponible dans ces provinces

- Québec