

LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA BRANDY

Vinification et vieillissement

Le vieillissement s'effectue en foudres de chêne américain ayant préalablement contenu du sherry (xérès) fino. Il est affiné par le biais d'un processus traditionnel de soleras et de criaderas. La Solera du Lepanto date de 1869. Le brandy Lepanto passe à travers 15 criaderas, ce qui lui donne un âge approximatif de 15 ans.

Caractéristiques

Robe d'un joli ambre brillant avec des reflets dorés antiques. Des arômes de grillé et de vanille. En bouche, il est agréablement sec, avec des notes de noix et de raisins. Un brandy d'une belle complexité, équilibré et persistant.

Accords mets et vins

Servir seul ou avec quelques glaçons dans un verre fin. Il est conseillé de ne pas chauffer le verre artificiellement mais de le réchauffer dans le creux des mains afin d'en extraire le maximum d'arômes et de saveurs. Lepanto est la grande finale d'un beau repas ou le parfait compagnon d'un moment privilégié. À conserver dans un endroit frais.



Producteur

Gonzalez Byass

Catégorie

Spiritueux

Cépages

100 % Palomino

Pays / région

Espagne, Andalousie

Format

750 ml

Degré d'alcool

40,0 %

Température de service

19° C

Disponible dans ces provinces

- Québec