

# Tio Pepe Fino

<b>Catégorie de produit</b>	Apéritifs
<b>Cépage</b>	100 % Palomino fino
<b>Appellation</b>	Jerez (DO)
<b>Producteur</b>	Gonzalez Byass
<b>Pays</b>	Espagne
<b>Région</b>	Andalousie
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	16 %
<b>Température de service</b>	10 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## Vinification et vieillissement

Le processus de vieillissement des Xérès est essentiel afin de maintenir, année après année, une qualité mais aussi une signature du vin. Cette signature s'appelle le système de solera. Chaque étage de barriques de la solera, l'escala, contient des vins d'âges différents. Au niveau du sol, le vin le plus âgé, qu'on nomme la solera. C'est de lui qu'on extrait le vin pour l'emouteillage.

Ce fino est élevé sous la flor qui le protège de l'oxydation et qui, lui, conserve toute sa fraîcheur. Il est généralement muté pour atteindre 15 à 17 % alc./vol. Il vieillira en fut de chêne américain durant cinq ans suivant le système de solera.

## Caractéristiques

Le Xérès Tio Pepe est d'un beau jaune paille. La flor donne au Xérès ses arômes particuliers de noisettes. En bouche, le Xérès est un vin très sec, rafraîchissant, net et gouleyant.

## Accords mets et vins

Le Xérès se sert très frais, dans un verre ayant la forme tulipe (un verre INAO fera très bien l'affaire) pour en apprécier les arômes délicats. A l'apéritif, il accompagne les olives et les amandes comme les tapas classiques (olives, anchois, noix salées). Il est excellent avec le saumon fumé, les sushis et les fruits de mer. Idéal aussi avec des figues séchées enroulées de jambon ibérique, de fromage de chèvre cendré à l'huile d'olive et romarin ou de chips de jambon serrano.

## Code produit

Québec : 242669

