



*Coureur
des vignes*



SOLEAR MANZANILLA

BARBADILLO

D.O. SANLÚCAR DE BARRAMEDA, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

C'est à Sanlúcar de Barrameda, dans un petit paradis du sud de l'Espagne, que la famille Barbadillo embouteille le premier Manzanilla en 1821. Depuis, l'entreprise familiale centenaire n'a cessé de croître et est devenue aujourd'hui un groupe de haut niveau international, qui doit son succès à un engagement ferme envers l'innovation et le professionnalisme. Ses valeurs lui ont présagé un avenir de constante expansion. Le groupe Barbadillo détient désormais plusieurs bodegas : la bodega Barbadillo, la bodega Pirineos et Vega Real. Depuis 1821, Barbadillo fait preuve d'une grande expertise et d'un savoir-faire qui se transmet au fil du temps. Réputé pour ses Manzanillas, ses Jerez, et pour son vieux brandy, ce producteur est étroitement lié à l'histoire de la région, car il a largement contribué à l'essor de celle-ci à travers le monde !

LE VIN

Le Manzanilla est un style de vin fortifié unique au village côtier de Sanlúcar de Barrameda, dans le sud de l'Andalousie. Le Manzanilla est considéré comme étant plus fin et complexe que le Fino, et est âgé plus longtemps.

Comme le Fino, il est légèrement fortifié avec du jeune Brandy (également produit par Barbadillo). Le Solear est vieilli sous "flor" pendant un minimum de 4 ans. Son goût particulier provient de cette méthode d'élevage : la maturation se fait en présence d'air dans des fûts de chêne. Il se développe à la surface un voile de levures appelé "flor", qui permet une très lente oxydation du vin. Cela dote le vin d'arômes originaux, mettant en évidence son caractère unique et singulier. En bouche, il se révèle très intense avec des notes vives de craie, camomille et pépin de citron. Frais, délicat et extraordinairement sec, ce Solear offre des notes salines ainsi qu'une finale tranchante et vigoureuse aux arômes iodés. Parfait à l'apéritif, il pourra être servi avec des fruits de mer grillés, du jambon sec, noix, amandes, olives et bien d'autres tapas !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Palomino
- Format : 375 ml
- Degré d'alcool : 15%

Code SAQ : + 12591071

