



GONZALEZ BYASS NOE 30 ANS

Pedro Ximénez Sherry VORS

Intensément liquoreux, dense et incroyablement savoureux. Ce vin a été vieilli pendant 30 ans selon le système Solera, le procédé est supervisé par le maître assembleur Antonio Flores.

Tasting notes

Color

Couleur ébène intense due au procédé "soleo" avec des jambes denses provenant de la forte concentration en sucre.

Aroma

Arômes de fruits surmaturés, de figes caramélisées, de café et d'épices. Ce produit se combine très bien avec les desserts ou tout simplement seul. A servir frais dans un petit verre à vin.

Taste

Doux et soyeux avec une fraîcheur inattendue. Ce produit se marie très bien avec les desserts ou seul. Servir frais dans un petit verre à vin.

Finish

Doux et soyeux avec une fraîcheur surprenante.

À propos du producteur González Byass a été fondé en 1835 par Manuel Maria González et est toujours dirigé par la famille, qui en est à sa sixième génération. La cave est bien connue pour ses Fino & Tio Pepe ultra-secs primés, mais aussi pour son excellente gamme qui comprend des Amontillados secs et doux, des Olorosos et les exceptionnels Rare Old Soleras disponibles uniquement en petites quantités. Les vignobles de Jerez sont uniques dans la région, les sols blancs crayeux ont une grande capacité à maintenir l'humidité pendant les longs étés chauds où l'irrigation est interdite. La région bénéficie d'un microclimat unique influencé par l'océan Atlantique, les températures sont chaudes avec une humidité moyenne de 70%. González Byass est la seule cave de Jerez qui utilise les raisins de ses vignobles pour l'élaboration de ses vins. Le Pedro Ximenes est un raisin blanc, récolté sur la vigne une fois surmûri, puis il est séché au soleil dans un processus appelé "soleo", où il est étalé sur des tapis d'alfa pendant deux semaines. Pendant cette période, le raisin perd environ 40 % de son volume par évaporation et gagne en douceur.