

NOM ET TYPE DU VIN	COMMENTAIRE SUR LE TYPE DE XÉRÈS REPRÉSENTÉ	PRIX
Producteur <i>Emilio Hidalgo</i> Cuvée <i>La Panesa</i> Type: <i>FINO</i>	Cépage Palomino Muté à 15,5 ° d'alcool Elevé sous un épais voile qui protège sa couleur claire et sa fraîcheur Terroir de Jéres, de type Albariza	31,5 €
Producteur <i>Bodega San León</i> Type: <i>MANZANILLA</i>	Cépage Palomino Muté à 15,5 ° d'alcool Elevé sous un épais voile qui protège sa couleur claire et sa fraîcheur Terroir de Sanlucar, près de la mer, d'où des notes iodées plus salines	15 €
Producteur <i>Juan Pinero</i> Cuvée <i>Maruja, en rama</i> Type: <i>MANZANILLA PASADA</i>	Cépage Palomino Passerillage plus poussé, mutage minimum à 17 ° d'alcool Elevage long sous voile, avec donc un léger affaiblissement final du voile Plus grande complexité, se rapprochant de celle d'un Amontillado "En rama" signifie que la Manzanilla est mise en bouteille sans filtration ni stabilisation Terroir de Sanlucar	22 €
Producteur <i>Bodegas Tradición</i> Cuvée <i>VORS 30 Years</i> Type: <i>AMONTILLADO</i>	Cépage Palomino Parcelles sélectionnées Muté à minimum 16,5 ° d'alcool Vieillessement de 30 ans en solera, d'où disparition du voile en fin d'élevage Xérès plus riche que le Fino, avec un goût rancio de noisette plus accentué	60 €
Producteur <i>Valdespino</i> Cuvée <i>Single Vineyard, Viejo C.P.</i> Type: <i>PALO CORTADO</i>	Cépage Palomino Grandes qualités organoleptiques, avec voile peu épais au départ D'où un mutage à minimum 18 ° d'alcool pour le stabiliser Achève donc son élevage sur le mode oxydatif, d'où une couleur plus sombre Complexité alliant les caractéristiques de l'Amontillado à celles de l'Oloroso	32 €
Producteur <i>Emilio Hidalgo</i> Cuvée <i>Villapanes</i> Type: <i>OLOROSO SECO</i>	Cépage Palomino Vin de base plus coloré et plus concentré en tanins que celui destiné aux Finos Immédiatement muté à minimum 18 ° d'alcool dès la fin de sa fermentation Toute la phase d'élevage se déroule donc sans voile, en mode 100 % oxydatif Parfum plus complexe, saveur plus ronde et texture plus dense que celle des Finos Couleur plus soutenue, de dorée à grenat plus ou moins bruni	29 €
Producteur <i>Emilio Hidalgo</i> Cuvée <i>Alameda</i> Type: <i>CREAM</i>	Cépages Palomino et Pedro Ximénez, avec parfois un peu de muscat Assemblage d'Oloroso sec et d'Oloroso doux Au palais : alliance du goût rancio de noisette et de l'onctuosité du PX	8,5 €
Producteur <i>Gonzalez-Byass</i> Cuvée <i>NOE, Pedro Ximénez VORS</i> Type: <i>OLOROSO DULCE</i>	Cépage Pedro Ximénez Long passerillage qui confère une exceptionnelle concentration en sucres Immédiatement muté à minimum 18 ° d'alcool dès la fin de sa fermentation Toute la phase d'élevage se déroule donc sans voile, en mode oxydatif Vieilli 30 ans en solera, d'où sa couleur noire Arômes de dattes et de café, goût intense de raisin sec	56 €