

# ALVEAR

## Pedro Ximenez

### 1927

*"Toujours désireux de vous faire partager ma passion du vin, Je vous propose aujourd'hui un vin de 1927 qui vous surprendra par sa "jeunesse", sa fraîcheur et sa complexité aromatique.*

*Rares sont les occasions de boire un si vieux millésime."*



## Un vin d'exception

Peu de vins résistent au temps.

Rares sont ceux qui sont excellents à boire après 10 à 15 ans de conservation.

Ce vin d'Andalousie fêtera dans quelques mois ses 80 ans (respect ...!).

Noté 96/100 par R. Parker, l'ALVEAR Pedro Ximenez 1927 a gardé une jeunesse incroyable.

## Dégustation

*Nez* : caramel, figue, miel, réglisse, café.

*Bouche* : une richesse exceptionnelle, une douceur sans excès. Un très bel équilibre entre fraîcheur et sucré. On retrouve les arômes de nez. Mais dans le verre, ils évoluent : datte, amande, cachou, noix. Une bouche qui n'en finit pas... Un vin à déguster en fin de repas sur de vieux fromages à pâte dure, des fromages de chèvre secs, des fromages persillés et plus généralement tous les fromages forts.

Il accompagnera à la perfection les gâteaux au chocolat noir et saura résister aux glaces (en verser sur une glace à la vanille, vous fera vaciller).

Et puis, en fin de repas, il se fera compagnon de méditation et élixir de plaisir... Un vin idéal pour offrir à ceux qui fêteront leurs 80 ans en 2007..., mais également un moment unique pour tous les amateurs de "bonnes choses" et de vins d'exception...

## Conseil

Servir frais (10 à 12°).

Ouverte, la bouteille peut se conserver plus d'un mois dans la porte du réfrigérateur.

La bodega ALVEAR a choisi une capsule à vis pour faciliter l'ouverture de la bouteille (un léger dépôt de sucre pouvant empêcher la sortie du bouchon).