1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2011




# Cruz Conde - Solera Fundación - 1902 - Pedro Ximenez

Bodegas y Destilerías del Sur S.A. - Bodegas Cruz Conde

Espagne · Andalucía

## FICHE TECHNIQUE

| | |
|---|---|
| APPELLATION | Montilla-Moriles |
| COULEUR | Blanc |
| CATÉGORIE | Tranquille |
| DOSAGE | Doux |
| CÉPAGE(S) | Pedro Ximénez |
| CONSERVATION | Vin de garde à surveiller régulièrement |

## L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

*Pour ceux qui souhaitent découvrir le cépage PEDRO XIMENES ou PX, voici un fleuron de ce que l'on peut faire au soleil de l'Andalousie. Ici la couleur ambrée est poussée à l'extrême jusqu'au noir. Découvrons des parfums de figue très mûre, de café grillé et de vanille crémeuse. C'est très doux, puis intensément cacao avec une finale réglissée. A essayer sur un fromage à pâte persillée. Attention à ne pas devenir «addict».*

Dégusté le 25/11/2011

## ACCORDS METS

Bleu d'Auvergne
Marquise au chocolat
Escalope de foie gras de canard aux raisins

## LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

**Bodegas y Destilerías del Sur S.A. - Bodegas Cruz Conde**
Ronda de Canillo, 4. Apdo, de correos 33.
14550 Montilla
Tel : 0034607996135
www.bodegascruzconde.es