



***Bodegas Pedro Romero***  
***Alamo***  
***Oloroso Cream***  
***D.O. Xérès***

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Jerez – Xérès
<b>Appellation :</b>	Oloroso Cream –Sherry
<b>Encépagement :</b>	Palomino fino et Pedro Ximenez
<b>Age moyen des vignes :</b>	40-50ans
<b>Sous-sol :</b>	Albariza-sol de craie blanche
<b>Situation :</b>	Plateaux et coteaux
<b>Production moyenne :</b>	120 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation alcoolique suivie d'un mutage à l'alcool
<b>Elevage :</b>	Oxydatif en foudre – 500 l en solera durant 15 ans
<b>Vinificateur :</b>	Rocio Rivera
<b>Propriétaire :</b>	Pedro Romero S.A

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe ambrée brillante.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est intense, marqué par des senteurs de pralin, de café et de figes séchées. L'oxydation ménagée du vin lui procure beaucoup de complexité, et fait apparaître de fines senteurs de noisettes.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est onctueuse et très riche. Le vin se fait tapissant et enveloppant. La finale est rehaussée par une acidité saline assez caractéristique de l'appellation. La rétro olfaction sur les fruits secs est interminable.
<b>Global :</b>	Petit voyage au siècle dernier avec un superbe Xérès doux comme savent l'apprécier les Anglais.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2025
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	50 cl 9.00 € TTC- <b>Tarif Club : 8.50 € TTC</b> 75 cl 11.20 € TTC- <b>Tarif Club : 10.50 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	En fin de repas avec un Havane
<b>Service :</b>	Carafer 1/2 heure avant de servir à 14 °C