



## ● Phaunus Loureiro

14921062

### Historique

Les vins de la région du Vinho Verde se caractérisent par leur fraîcheur, les arômes floraux et fruités et leur acidité. La sous-région de Lima, où est situé le vignoble Aphros, est connue pour atteindre le plus haut degré d'exubérance aromatique. En plus de se trouver dans un microclimat empli de richesse et de pureté, l'équipe du petit domaine utilise la biodynamie, des méthodes agricoles durables qui tiennent compte de l'ensemble de l'écosystème dans lequel ils agissent afin de créer une symbiose entre le vin et l'environnement. Le résultat est tout simplement magique.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Portugal	<b>Producteur</b>	Aphros wine
<b>Région vinicole</b>	Vinho Verde	<b>Cépage(s)</b>	100% loureiro
<b>Appellation</b>	Vinho Verde DOC	<b>Conservation</b>	6 ans
<b>Service</b>	10 à 12°C		

### Description

#### Oeil

Robe jaune citron foncé tendant vers l'orangé

#### Nez

Arômes complexes de cire d'abeille, de zeste de citron, d'abricot et de pomme.

#### Bouche

Bonne acidité, tanins secs. Flaveurs de fumée, de citron, de fleurs et de pêche. Fin de bouche persistante.

**Accord mets/vin** Accompagnez-le de poisson grillé ou cuit au four, de morue à la crème, de crustacés, de sushis, de salades et de fruits.

**Commentaires** Vin orange naturel biodynamique Élaboré en amphore sans machines ni électricité. Fermentation spontanée avec les peaux en amphores. Vieillessement sur lies durant 7 mois. Non filtré

### En une ligne