



● Aphros Loureiro

ROU990

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

Pays	Portugal	Producteur	Aphros wine
Région viticole	Vinho Verde	Cépage(s)	100% loureiro
Appellation	Vinho Verde DOC - Sous-région de Lima	Conservation	4 à 6 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil

Couleur jaune citron clair

Nez

Des notes aromatiques dominées par les fruits de citronniers et d'orangers et parfumées par leur fleur.

Bouche

Des saveurs de melon et minéral donnent un beau volume en bouche. L'acidité bien présente procure longueur et persistance.

Accord mets/vin

Les poissons, les plats à base de crème, les crustacés, les huitres, les sushis, les légumes grillées rehaussés de citron et huile d'olive, les différents Poke Bowls, pétoncles poêlés, pieuvre grillée.

Commentaires

Macération pelliculaire suivi d'un pressurage doux et d'une décantation en cuve avant la fermentation à des températures entre 12 et 18°C. Le vin est ensuite élevé sur lies pour 2 à 4 mois avant la mise en bouteille.

En une ligne

Vinho Verde hors classe provenant d'un domaine biodynamique qui redéfinit la façon de faire du vin dans cette appellation. Netteté de fruit, fraîcheur impeccable en bouche et impression d'harmonie de toutes les composantes du vin. Un MUST