



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## ● Aphros Silenus

ROU993

### 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

17/20 points Revista de Vinhos

<b>Pays</b>	Portugal	<b>Producteur</b>	Aphros wine
<b>Région viticole</b>	Vinho Verde	<b>Cépage(s)</b>	100% vinhao
<b>Appellation</b>	Vinho Verde DOC	<b>Conservation</b>	Jusqu'à 10 ans
<b>Service</b>	16°C		

### Description

#### Oeil

Violet presque opaque

#### Nez

L'ensemble est aromatique avec des notes de petits fruits noirs compotés, d'épices comme le poivre rose et le girofle, de tabac et de noix torréfiée en finale

#### Bouche

Des tanins fermes et ronds prévalent avec une acidité bien nette. Vin gastronomique à la finale persistante.

**Accord mets/vin** Idéal avec les steak, fromages, cuisines indienne et thaïlandaise.

**Commentaires** Sucre résiduel: moins de 1,5 g /L Vin biodynamique Vinification : Fermentation avec macération pelliculaire en cuve de granit à des températures comprises entre 20 et 22° C. Fermentation malolactique en cuve inox. Élevage sur lies durant 9 mois en barrique de châtaignier, filtration et mise en bouteille.

**En une ligne**