



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 TEN

ROX019

### 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 viticole</b>	Vinho Verde	<b>Cépage(s)</b>	100% loureiro
<b>Appellation</b>	Vinho Verde DOC – Sub-Region of Lima	<b>Conservation</b>	jusqu'à 10 ans
<b>Service</b>	10 to 12 °C		

### Description

#### Oeil

Couleur citronnée cristalline.

#### Nez

Arômes de poire verte, ananas, écorces d'agrumes comme l'orange et la mandarine, fleur d'oranger.

#### Bouche

Délicats zestes de mandarine et de citron vert dans un profil minéral, élégant et peu alcoolisé où une touche de douceur équilibre une acidité vive.

**Accord mets/vin** Idéal à l'apéritif ou avec des poissons, crustacés, sushi, salades et fruits.

**Commentaires** Bas pourcentage d'alcool à 10% Vinification: Macération pelliculaire suivi d'un pressurage doux et d'une décantation en cuve avant la fermentation à des températures entre 13 et 16°C. Le vin est ensuite élevé sur lies pour 2 mois avant la filtration et la mise en bouteille.

### En une ligne