Importation de vin ROUCET Depuis 1989

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

Phaunus Pet Nat White

ROU995

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 vinicole	Vinho Verde	**Cépage(s)**	50% loureiro, 50% arinto
Appellation		**Conservation**	
Service	8°C		

Description

Oeil

Légèrement trouble avec de douces bulles.

Nez

Nez rappelant le pain, la poire et le cidre.

Bouche

La mousse à la texture fine pétille en une bouche saline de fruits à noyaux, mais elle rappelle aussi légèrement le pamplemousse.

Accord mets/vin

Sushi, huîtres, salades composées et fruits de mer grillés

Commentaires

Vin biodynamique et vegan Sol: granitique Les raisins macèrent avec les peaux puis sont pressés. Le moût obtenu est fermenté dans des cuves en acier inoxydable avec des levures indigènes à une température comprise entre 14 et 16ºC. La fermentation se termine en bouteille sans levures ni sucres ajoutés et le dégorgement a lieu 5 mois plus tard. Phaunus Pet Nat Blanc est un pétillant naturel (pet'nat) vraiment rafraîchissant. Autrement dit, un vin effervescent élaboré selon la méthode ancienne, sans ajout de produits vinicoles et mis en bouteille avant la fin de sa fermentation alcoolique.

En une ligne