



## ● Phaunus Vinhao

ROX025

### 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% vinhao
<b>Appellation</b>	Vinho Verde DOC	<b>Conservation</b>	jusqu'à 20 ans
<b>Service</b>	10 to 12 °C		

### Description

#### Oeil

Robe d'un mauve intense.

#### Nez

Arômes concentrés de baies sauvages exotiques, de confiture, de vanille et d'épices.

#### Bouche

Élégant, puissant et volumineux en bouche, avec une texture soyeuse. Un vin complexe et bien structuré.

**Accord mets/vin** Excellent avec tout type de viande, idéalement grillée.

**Commentaires** Vin biodynamique Élaboré en amphore sans machines ni électricité. Vendanges, égrappage et pression selon des méthodes artisanales. Fermentation spontanée avec les peaux en amphores. Vieillessement sur lies durant 3 mois.

### En une ligne