



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



## Verdelho O Original

ROX022

### Historique

Tout chez ce producteur est sans égal. Tout d'abord l'emplacement : au beau milieu de l'océan Atlantique, sur l'île volcanique de Pico. Ensuite, le terroir : de la roche volcanique et un climat humide subtropical. Troisièmement, les cépages : des variétés ancestrales telles que le soborinho, l'agronomica et le malvarisco âgés de 5 à 30 ans et plus. L'ensemble de ces facteurs additionnés au travail de l'un des œnologues les plus créatifs de sa génération, Antonio Maçanita, et la table est mise pour la création de vins en communion avec leur terroir.

### Reconnaissance

TOP 100 Wine Company of 2023 - Wine & Spirits 92 points - Robert Parker (mill. 2021) 18/20 points - Revista de Vinhos (mill. 2021) 17/20 points - Vinho Grandes Escolhas (mill. 2021)

<b>Pays</b>	Portugal	<b>Producteur</b>	Azores Wine Company
<b>Région vinicole</b>	Açores	<b>Cépage(s)</b>	100% verdelho
<b>Appellation</b>	I.G. Açores	<b>Conservation</b>	
<b>Service</b>	10-11°C		

### Description

#### Oeil

Robe jaune citron

#### Nez

Arômes exubérants d'ananas et de fruits de la passion au nez.

#### Bouche

Vin blanc frais, minéral et salin.

### Accord mets/vin

Idéal avec tout ce qui sort de la mer: les fruits de mer, poissons grillés, crustacés, huîtres etc. mais aussi avec les viandes blanches ou en apéritif

### Commentaires

Le nom, Verdelho Original, vient du fait que les cépages Godello, Verdelho et Verdejo présentent de nombreuses similitudes et sont souvent confondus les uns avec les autres par les consommateurs alors qu'il s'agit en fait de trois cépages complètement différents. La cave Azores Wine Company a donc voulu expliquer l'origine et les caractéristiques de ce vin, l'original de Verdelho. Vendanges manuelles en paniers de 40 kg, pressurage en grappes entières, débouillage après 24 heures à 600-1000l en cuves de fermentation.

### En une ligne