



## ● Phaunus Palhete

ROU994

### 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>	80% loureiro, 20% vinhao
<b>Appellation</b>	Vinho Verde	<b>Conservation</b>	5 à 7 ans
<b>Service</b>	10 à 12 °C		

### Description

#### Oeil

Robe rose foncée (ou rouge pâle)

#### Nez

Arômes légers de coings, marmelade et canneberges. Notes de pétales de rose et potpourri.

#### Bouche

Bouche délicate aux arômes de fraise. Légèreté et finesse. Des tanins délicats et une belle longueur.

### Accord mets/vin

À boire en apéritif ou pour mettre en valeur un plat de poisson grillé, morue à la crème, crustacés et sushi.

### Commentaires

Vin biodynamique Palhete: Tradition ancestrale de fermenter ensemble des raisins rouges et blancs donnant un vin rose foncé ou rouge pâle. 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 7 mois. Sucre résiduel 1.5 g/l

### En une ligne