

ADEGAMÃE

Arinto 2018

23,25\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14939676
\$	Prix licencié	20.22\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇵🇹	Pays	Portugal
🕒	Désignation réglementée	Vinho regional
📍	Région	Lisboa
🍇	Cépage(s)	Arinto 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12,5%
🍷	Couleur	Blanc
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Créé par la famille Alves, fondatrice du groupe Riberalves, AdegaMãe voit le jour en hommage à la matriarche de la famille, Manuela Alves. Le domaine se veut dès lors un lieu de création et de recherche afin de mettre de l'avant les meilleures parcelles de vignes et créer des vins fins et représentatifs du terroir. AdegaMãe provient de la jonction des mots adega, soit cellier en portugais et mãe qui signifie mère.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une séduisante couleur jaune paille, il présente des arômes vifs et précis d'une grande fraîcheur et d'une grande minéralité, associés à de délicates notes de fleurs d'oranger. Il est doté d'une acidité vive et fraîche généralement associée au cépage Arinto. Le fruit évolue agréablement au fil de la dégustation, pour mener à une finale croquante et vive.

NOTES SUR LE PRODUIT

Accompagnera fruits de mer et sushis. Servir à 10°C.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Égrappage total, macération pelliculaire, pressage léger, décantation à froid, fermentation dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée (15-16°C), pendant 5 jours. Action de remise en suspension des lies (bâtonnage) pour une période de 6 mois.



MARC CHIANDUSSI
(514) 512-8333
marc.chiandussi@royplus.co

**PIERRE-MARTIN
BELLEVILLE**
(418) 575-3206
info@royplus.co

STÉPHANIE GOUIN
(450) 675-8557
stephanie.gouin@royplus.co

MARGUERITE AGHABY
(514) 722-4066
info@royplus.co

PASCAL BROUILLARD
(514) 242-7097
pascal.brouillard@royplus.co

STÉPHANE MATTE
(418) 558-1019
stephane.matte@royplus.co