

ADEGAMÃE

Brut Nature 2017

35,76\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	5,96\$
	Code produit	15244850
\$	Prix licencié	30.33\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin effervescent
🇵🇹	Pays	Portugal
📍	Désignation réglementée	Vinho regional
📍	Région	Lisboa
🍇	Cépage(s)	Arinto
🍇	Cépage(s)	Chardonnay
🍷	Couleur	Blanc
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Créé par la famille Alves, fondatrice du groupe Riber Alves, 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

Couleur jaune paille brillante. Bulles délicates et persistantes. Subtils arômes de fruits blancs, de pêche et de noix. En bouche, il est structuré et délicat à la fois, avec une acidité parfaitement équilibrée, du fruit et une belle ampleur. Légèrement onctueux, il offre une finale longue et élégante.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Léger foulage, décantation à froid suivie d'une fermentation alcoolique thermorégulée à 14-15°C pendant 15 jours. Puis bâtonnage pendant 4 mois sur lies fraîches. Inoculé et fermenté en bouteille sur lies pendant 22 mois. Dégorgement sans dosage.



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

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

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

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

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

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