

ADEGAMÃE

Blanc de Blancs 2018

29,50\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	4,90\$
	Code produit	15244868
\$	Prix licencié	25.00\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Non 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. Bulles légères et persistantes. Arômes floraux, de fruits blancs ainsi que des notes subtiles de fruits secs. Fines et toutes en fraîcheur, les bulles se marient au fruit et le vin offre une finale raffinée et persistante. Accompagnera poissons, fruits de mer, sushis et salades.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Pressurage léger, décantation à froid, fermentation à 14-15°C pendant 15 jours. Bâtonnage sur lies fines pendant 4 mois. Inoculé et fermenté en bouteille, selon la méthode classique. Affinement en bouteille sur lies pendant 18 mois.



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