



2019 Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC, Anselmo Mendes

Note de dégustation:

Jaune étincelant aux reflets tirant sur le vert. Bouquet subtil de Granny Smith, de citron vert et d'herbes des prés. Bouche plutôt intense et ample, fraîcheur et minéralité typiques, unique dans sa catégorie, belle vivacité, minéralité épicée et fraîcheur de fruits tropicaux. Un beau Vinho Verde avec beaucoup de classe, du fondant et de la longueur à un prix ridiculement bas ! N'a rien à voir avec l'immaturation de tant d'horribles Vinho Verdes de supermarché.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les tapas, les olives, le manchego avec de l'huile d'olive, le carpaccio de thon et les crustacés. Vous pourrez également le servir avec les poissons d'eau douce, les terrines de légumes et les biscuits apéritif.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Portugal
Région:	Rios do Minho
Sous-région:	Vinho Verde
Producteur:	Anselmo Mendes
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
Référence:	0619119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC
Anselmo Mendes

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés