

## ADEGAMÃE Brut Nature 2017

**35,76\$**

\* Prix de détail suggéré

 ADEGAMÃE

	Code produit	15244850
	Agent	Roy Plus Co
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin effervescent
	Pays	Portugal
	Désignation réglementée	Vinho regional
	Région	Lisboa
	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.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Des bulles parfaites à l'apéritif avec des bouchées salées. Se marie bien avec le poisson et les fruits de mer. Accord réussi avec les sushis.

### 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.

