



Muros Antigos Loureiro, 2020

Anselmo Mendes
PORTUGAL, MONÇAO, VINHO VERDE

Vinho verde sec et minéral, il est le vin parfait pour l'apéro.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Loureiro
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,6 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est situé au cœur de la vallée de Lima
EXPOSITION	Sud et Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Sol sablonneux composé de matériaux organiques
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Courte période de macération pelliculaire. Pressurage doux des raisins entiers et égrappés. Clarification à froid pendant 48 heures. Longue fermentation à températures contrôlées (entre 12 et 16°C)
ÉLEVAGE	Minimum de 4 mois sur lies fines.
DÉGUSTATION	Robe jaune citron. Au nez, des arômes intenses de citrons et de fleurs. En bouche, belle acidité. Un vin fruité, minéral et plein de fraîcheur qui exprime bien le terroir.
CONSOMMATION	Parfait pour une salade de roquette, des asperges et petits pois avec une vinaigrette citron et aneth. Peut se conserver jusqu'à 7 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
12455088

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
15.90 \$



PRIX ET MENTIONS



ROBERT PARKER 90
POINTS



WINE ENTHUSIAST
89 POINTS



PHANEUF 2021 : 3
½ ÉTOILES



50 MEILLEURS VINS
DE 2020 À MOINS
DE 20\$, LES
MÉCHANTS
RAISINS, PATRICK
DÉSY, MATHIEU
TURBIDE, NADIA
FOURNIER, LE 09
OCTOBRE 2020



"LÉGER, VIF ET SEC
AVEC DES NOTES
EXPRESSIVES DE
FEUILLE DE
LAURIER, DE
CITRON VERT ET DE
FRUITS À NOYAU
AVEC UNE
AGRÉABLE SAVEUR
SALÉE." SUMMER
WHITES, MICHELLE
BOUFFARD,
QUENCH
MAGAZINE, LE 26
JUILLET 2021

« "CE VIN À BASE DU CÉPAGE LOUREIRO D'ANSELMO MENDES EST UN DES CLASSIQUES DANS LE VINHO VERDE. TOUT EN FRAÎCHEUR, PURETÉ ET MINÉRALITÉ AROMATIQUE. AVEC QUELQUES BOUCHÉES SALÉES À L'APÉRO, IL VA FAIRE UN MALHEUR." FRÉDÉRIK ARNOULD, TOUT SUR LE VIN, LE 11 AOÛT 2020 »



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Fils et petit-fils d'agriculteurs et de viticulteurs, Anselmo Mendes a toujours été passionné par la terre et le vin, si bien qu'il s'est orienté vers des études à l'Institut Supérieur d'Agronomie à Lisbonne. En 1987, il devient ingénieur en agronomie. Sa carrière professionnelle démarre alors dans la maison « Borges » où il a fait ses armes durant dix ans. Il élabore à la fois des vins de Porto, des eaux-de-vie, des vins mousseux, des Vinhos Verdes et des vins de table des régions du Dão et du Douro. En 1997, son talent est enfin reconnu au Portugal où il est sacré œnologue de l'année. Anselmo Mendes est aujourd'hui reconnu comme l'un des plus grands œnologues du Portugal. Il produit dans la région du Vinho Verde, plus spécifiquement sur les terroirs de Melgaço et Monção. Afin d'éviter le transport des raisons sur une trop grande distance, Anselmo Mendes a débuté la construction d'un nouveau chai sur Monção. La fondation du chai datant du Moyen-Âge, il jumellera histoire et modernité, ce sera tout simplement magnifique.