



Pardusco, 2018

Anselmo Mendes
PORTUGAL, MONÇAO, VINHO VERDE

Un rouge à boire frais, c'est un vin de soif du Portugal à prix doux.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	40% Alvarelhao, 30% Pedral, 25% Borraçal, 5% Vinhao
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 20 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,6 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent au cœur de la vallée de Minho, plus précisément dans la sous-région de Monção / Melgaço. Le microclimat de cette vallée, crée par les montagnes qui l'entourent, fournit la combinaison parfaite de températures, de précipitations et de luminosité requise pour une maturité optimale des raisins
EXPOSITION	Sud, Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Granitique
VINIFICATION	Vendanges manuelles à maturité parfaite. Égrappage total. Longue fermentation sur peaux en cuves inox à basses températures. Fermentation malolactique complète.
ÉLEVAGE	5 ans de vieillissement en bouteilles.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rubis. Au nez, des arômes de fruits croquants et d'épices sauvages s'expriment. En bouche, c'est un vin frais avec une bonne acidité, sans être excessive. La finale est fruitée et énergique.
CONSOMMATION	Parfait avec une assiette de jambon cru, des légumes grillés, un poulet rôti aux herbes, des pâtes à la saucisse et aux courgettes. Servir entre 6° et 8°C. Prêt à boire dès maintenant.

CODE SAQ
14347574

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
16.00 \$



PRIX ET MENTIONS



ROBERT PARKER
84/100



"VINS DE LA SEMAINE : PROFITER DE LA DIVERSITÉ DES CÉPAGES", VÉRONIQUE RIVEST, LA PRESSE, LE 11 JUILLET 2020



CINQ BOUTEILLES POUR VOTRE FRIGO À VIN, PATRICK DÉSY, LES MÉCHANTS RAISINS, LE 10 JUILLET 2020



PHANEUF 2021 : 3
½ ÉTOILES

« « UN VIN PORTUGAIS FACILE À BOIRE, GÉNÉREUSEMENT FRUITÉ, ET QU'ON PREND PLAISIR À DÉGUSTER CES JOURS-CI. »
MARIE-CLAUDE DI LILLO. JOURNAL MÉTRO. 16 AVRIL 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.