



AVIVO VERMENTINO 2019

BIODYNAMIE

Spécialité par lot

AVIVO[®] NATURALLY GROWN
NATURALLY MADE
NATURALLY DELICIOUS

Provenant de nos partenaires les Ledbetter Family Vineyards à Lodi, en Californie. Le vignoble Vermentino est situé sur des sols dalluviaux bien drainés le long de la rivière Mokelumne. Le vignoble est cultivé selon les normes de Biodynamie certifiées Demeter.

Région: Californie

Cépage : 100% Vermentino

Vinification : La grappe entière a été pressée en cuve, le froid s'est installé pendant la nuit, puis a soutiré les solides lourds dans le réservoir et dans des barils neutres. Les fermentations sont 100% indigènes, la partie en cuve est fermentée à une température froide de 16C pour conserver les arômes tandis que les fermentations en barrique peuvent se dérouler sans contrôle de température pour favoriser l'autolyse des levures pour la texture et la complexité du palais.

Dégustation : Le vermentino s'ouvre sur des notes parfumées d'agrumes confits, de pain d'épices et de pêche presque mûre. La bouche présente une texture vermentino classique à la fois riche et ferme avec des saveurs de poire verte, de melon et une finale minérale de noisette. Il accompagne parfaitement les fruits de mer, le poulet, les salades et les plats de pâtes

Code SAQ : 15253473

Prix SAQ : 30,75\$

Prix Licencié : 26,74\$

Uvc : 12

