



Humus rosé 2022

Les vins de Rodrigo Filipe se distinguent toujours par leur pureté et leur caractère propre. Son rosé est l'un de nos préférés. «L'esprit atlantique» ne pourrait pas être mieux mis en bouteille. À notre avis, Rodrigo est le vigneron naturel le plus qualifié du Portugal. Il a fait le choix dès le départ de travailler le plus naturellement possible (il a déjà opté pour un label bio en 2007) et a ainsi acquis une grande expérience de récolte. En raison de la vinification naturelle constante, l'humus rosé n'est généralement prêt qu'après l'été. Rodrigo laisse la nature suivre son cours, donc la fermentation prend souvent près d'un an. Ce processus lent aide au développement d'un goût riche et d'une structure qui dépasse de loin la plupart des rosés.

Producer	Humus
Région	Lisboa
Volume	75.0 cl.
Cépage	Touriga, Castelão
Drinking window	2024-2028
Alc.	11.0%
Vinificatie	en fût
Rijping	en fût pendant un an

20,57 €