



Prosecco Rosé Bolla DOC

[Read More](#)

SKU:

Price: 14,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins](#), [Vins pétillants](#)

Product Description

Prosecco appellation d'origine contrôlée. Le Prosecco est produit en Italie sur environ 25 000 ha en Vénétie et dans le Frioul. Parmi les Prosecco, il faut déjà distinguer les proseccos frizzante et les prosecco spumante. Le prosecco spumante est mousseux. Sa seconde fermentation a été menée en cuve (méthode Charmat). Les proseccos frizzante sont élaborés grâce à la méthode champenoise, leur seconde fermentation a lieu en bouteille. Ils sont plus raffinés, leur bulle est discrète. Couleur pétale de rose, bulles fines et persistantes. Parfums fruités de pêche blanche, d'agrumes et de fraises des bois. En bouche il est frais et délicat. Accord Mets/Vin: Parfait en toute occasion. Idéal en apéritif et avec les plats de poisson. **Cépages** : Glera 85% et Pinot Nero 15%.



Hexagon Grand Cru Portugais

[Read More](#)

SKU:

Price: 65,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins](#), [Vins Rouges](#)

Product Description

Attention : en précommande uniquement et quantités limitées à 3 bouteilles par client maximum. Ce vin, primé dans de nombreux événements a reçu la note de 94 avec Robert Parker pour l'année 2014 et l'année 2009. Millésime : 2015 Cépages : Touriga Nacional (25,3%), Touriga Franca (13,8%), Tinto Cão (22,1%), Trincadeira (9,7%), Syrah (19,4%) et Tannat (9,7%). Terroir: Sablo arigileux Cénologie : Domingos Soares Franco Vinification : Les grappes sont foulées en cuves d'inox "lagares" et fermentées en contact direct avec les peaux pendant 6 jours à 28°C. La fermentation alcoolique est achevée en fûts de chêne. On applique un bâtonnage pendant 3 mois. Le vin est élevé 10 mois en fûts de chêne français neufs. La production annuelle ne représente que 6200 litres. Conservation : Temperature de 12°C et taux humidité of 60% Date de dégustation maximale recommandée: 16 ans après la mise en bouteille (2035) Dégustation : Décanter et servir avec du gibier, fromages... à une température de 16°C. Avec l'âge on peut rencontrer un léger dépôt tout à fait normal. A l'oeil il

se révèle d'un rouge profond, il développe des arômes de fruits des bois, de bois, de violette et de feuilles de tabac. En bouche, il est très équilibré, rond avec des tannins présents. La finale est élégante.



Quinta da Bacalhoa blanc 2019

[Read More](#)

SKU:	
Price:	25,00€ TTC
Stock:	instock
Categories:	Vins , Vins Blancs

Product Description

Vin AOP Péninsule de Setubal. Chaque variété est vinifiée séparément, en respectant sa période optimale de maturation pour produire le style souhaité. La fermentation débute dans des cuves en acier inoxydable, seuls 35% du cépage Semillon achèvent leur fermentation en fûts de chêne français, suivis de six mois de vieillissement en bâtonnage. 35% du moût fermente et vieillit dans des fûts neufs de chêne français. **Cépages:** Semillon, Alvarinho, Sauvignon Blanc **Dégustation:** De couleur jaune doré, avec une teinte verdâtre, et des arômes complexes révélant des caractéristiques fruitées et des notes de fruit de la passion, de pamplemousse et d'abricot, des caractéristiques florales telles que la fleur de tilleul et le miel. Dans la bouche; élégant et d'une grande profondeur, avec une structure et un corps solides. **Servir** à 10-12 ° C **Suggestion:** Plats de poisson ou gibier à saveur forte. Fromages de brebis.



Fonseca Porto Blanc

[Read More](#)

SKU:

Price: 22,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins](#), [Vins spéciaux](#)

Product Description

Fonseca White Port est un assemblage de vins issus de raisins blancs principalement cultivés dans les hauts versants de la vallée du Douro. Les vins individuels sont élevés en fûts de chêne pendant environ trois ans, où ils acquièrent douceur et caractère. Ils sont mélangés pour produire un riche porto blanc dans le style traditionnel lisse et corsé. **Cépages:** Arinto, Boal, Côdega de Larinho, Esgana Cão, Folgasão, Gouveio, Viosinho, Rabigato **Dégustation:** Nez riche et parfumé avec des arômes de fruits mûrs et des notes de miel et de chêne. Bouche corsée, longue saveur en finale. **Dégustation:** Le Fonseca White est prêt à boire et n'a pas besoin d'être décanté. Il peut être servi à la température ambiante ou légèrement plus frais. Il est traditionnellement servi à l'apéritif. Il peut également être bu - versé sur un verre glacé, complété avec du tonique et une feuille de menthe fraîche. Accompagné d'amandes ou d'olives salées, c'est un excellent apéritif.



Fonseca Bin 27 Porto

[Read More](#)

SKU:

Price: 25,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins](#), [Vins spéciaux](#)

Product Description

Le Fonseca Bin 27 est un "blend", il est mélangé à partir de portos sélectionnés sélectionnés pour leur bouche lisse, ronde et corsée et pour leur caractère de fruit fin et intense. Certains de ces vins sont issus des domaines propres à Fonseca et d'autres à partir de raisins fournis par des agriculteurs indépendants avec lesquels l'entreprise entretient des relations étroites. Les vins sont élevés en fûts de chêne afin de leur donner finesse et complexité tout en conservant leur caractère fruité intense et vibrant. Bin 27 partage l'héritage et le style des grands portos vintage Fonseca, ainsi que leur profondeur et leur caractère. Couleur rubis jeune et profond. Nez intense et fruité, riche en arômes de mûre, de cassis, de cerise et de prune mêlés à des notes d'épices. La bouche est ample et ronde, avec une texture lisse et veloutée équilibrée par des tanins fermes en bouche. Les saveurs juteuses de fruits noirs persistent dans la riche finale luxuriante. Les riches arômes de fruits noirs de Bin 27 conviennent parfaitement aux plats de chocolat et de fruits rouges. Le Bin 27 est également excellent après un repas avec du chocolat amer à haute teneur en cacao ou une assiette de brownies au chocolat ou de truffes. Comme tous les Portos rouges jeunes, le Bin 27 convient parfaitement aux fromages à pâte molle et peut être servi seul à la fin du repas ou dans toute autre occasion décontractée dans un verre à vin aux proportions généreuses.



Amarguinha amandes amères nature ou citron

[Read More](#)

SKU:

Price: 24,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins](#), [Vins spéciaux](#)

Product Description

La liqueur Amarguinha est l'une des liqueurs les plus traditionnelles du Portugal. Obtenue à partir d'une ancienne recette de liqueur d'amande amère, il est élaboré selon des procédés originaux et traditionnels. Couleur caramel clair. Des notes intenses d'amandes (et de citron pour la variété au citron) exhalent avec une grande complexité. Goût doux, excellent digestif. Il doit être stocké verticalement, dans un endroit sec, à une température constante comprise entre 10 et 20° et à l'abri de la lumière directe. Excellent comme digestif, à servir frais.

Lambrusco Gaetano Righi DOC

[Read More](#)

SKU:

Price: 8,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins](#), [Vins pétillants](#)



Product Description

Lambrusco Sorbara DOC. Cépages: Lambrusco de Sorbara Provenance: Secteur délimité de la province de Modène, en particulier dans les zones proches de la rivière Secchia, à Sorbara et dans les communes limitrophes. Mousse vive et rose, robe rouge rubis léger, caractérisé par des notes florales intenses de violette et d'églantier, de senteurs fruitées remarquables de fraise, de cerise et de myrtille. Le goût sec et harmonieux est sublime. Suggestion : Idéal à l'apéritif et tout au long du repas, il s'associe bien en particulier avec les hors-d'œuvres de charcuterie de la meilleure tradition émilienne, les plats de viande, de poisson et les fritures. Température de service: 8-10 °C



Portas de S. Pedro Bib 5L

[Read More](#)

SKU:

Price: 17,00€ TTC

Stock: outofstock

Categories: [Vins](#), [Vins Rouges](#)

Product Description

Vin de la Péninsule de Setubal DOP. Castelao, Aragones et Syrah. Ce vin est issu d'une petite coopérative de la péninsule de Setubal, mais il a de grandes qualités ! Plusieurs professionnels l'ont sélectionné pour leur carte. Très agréable en bouche, il se révèle léger et d'une grande fraîcheur. Les tanins sont présents mais discrets. Les fruits mûrs sont eux biens présents, avec une finale persistante. Un des meilleurs rapports qualité prix !



Galitos blanc Bib 5 litres

[Read More](#)

SKU:

Price: 15,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins](#), [Vins Blancs](#)

Product Description

Vin régional Alentejano AOP. Fermentation sous température contrôlée de 18°C. Cépages Roupeiro, Rabo de Ovelha et Arinto. Visuel plutôt clair, avec une couleur citrine, et des nuances de vert. Au nez, fruits tropicaux et fruits secs dominant. En bouche il se révèle léger avec des notes de fruits tropicaux et une finale persistante et rafraichissante... Servir autour de 10°C, avec des poissons, fruits de mer et viandes blanches. A consommer dans les deux ans.



Vinho verde Terras de Felgueiras Escolha

[Read More](#)

SKU:

Price: 4,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins](#), [Vins Blancs](#), [Vins spéciaux](#)

Product Description

Vinho Verde DOC. Cépages : Loureiro, Arinto, Trajadura et Azal. Corps citrine, aspect limpide, en bouche jeune et fruité. Légèrement sucré. Servir à une température de 8°C.



Vinho Verde Terras de Felgueiras Loureiro

[Read More](#)

SKU:

Price: 4,50€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins](#), [Vins Blancs](#), [Vins spéciaux](#)

Product Description

Vinho verde DOC. Cépage : Loureiro. Couleur : Agrume, clair avec des reflets verdâtres Arôme : Équilibré et persistant avec des notes de fruits tropicaux. Goût : Frais, légèrement acidulé, avec des notes de citron. A consommer à une température de 8°C.



Vinho Verde Rosé Lagosta

[Read More](#)

SKU:

Price: 5,50€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins](#), [Vins Rosés](#)

Product Description

Appellation Vinho Verde DOC. **Cépages:** Espadeiro, Borraçal, Padeiro **Dégustation:** Couleur rose vif. Très frais et agréable avec de légères notes florales et bien marquées de fraise sucrée. Fruité, frais, bien équilibré.

Température conseillée pour une dégustation entre 8°C et 10°C. **Dégustation:** A boire en apéritif ou en accompagnement de plats méditerranéens tels que poissons, fruits de mer, viandes blanches et plats italiens.