



Porto Offley Lagrima

[Read More](#)

SKU:

Price: 14,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Vinification: Il est fabriqué selon la méthode traditionnelle de Porto. Les raisins cueillis à la main sont soumis à une élimination de la tige et à un écrasement. Il s'ensuit une fermentation avec macération pelliculaire afin d'extraire les meilleurs composants. L'ajout d'alcool de raisin établit l'équilibre entre le corps et le bouquet du vin, et son moment idéal est défini par l'équipe œnologique après un contrôle strict des températures et des densités de fermentation, facteur très important dans ce style de Porto et qui varie en fonction de la variété de vigne, du stade de maturation et du degré élevé de douceur requis. Le vin reste dans le Douro après la récolte et est amené à VNGaia au printemps suivant, après avoir subi des transferts et des corrections. Dans les lignages centenaires d'Offley, les vins mûrissent dans des fûts de chêne, selon le système traditionnel de Porto. Au fil des années, les vins sont soigneusement transférés, dégustés et analysés et le mélange final est préparé en conservant les caractéristiques uniques de Offley Porto Lacrima. Les vins sont soigneusement sélectionnés entre 3 et 5 ans, l'âge moyen étant de 4 ans. Le mélange final est filtré et stabilisé à froid avant la mise en bouteille. **Cépages:** Malvasia Fina, Côdega de Larinho, Viosinho, Gouveio **Notes de dégustation:** Sa riche teinte jaune doré anticipe un bouquet très intense dominé par des notes florales et par les arômes issus de son vieillissement dans le bois, la "noble oxydation" qui lui ajoute des notes de noix, de beurre de cacahuète et de miel. Avec une richesse et une complexité accrues, le vin a atteint un bon équilibre entre acidité et douceur, complété par une finale longue et élégante. **Conservation:** La bouteille doit être maintenue debout, à l'abri de la lumière et de l'humidité, à une température constante de 16 ° C à 18 ° C. Il est prêt à boire et ne nécessite pas de décantation. Servir entre 6°C et 10°C. **Suggestion de dégustation:** Il devrait être servi frais avec des noix ou des desserts frais et riches comme de la glace à la papaye avec des raisins secs et une touche de miel.



Porto Tanwny Offley 10 ans

[Read More](#)

SKU:

Price: 35,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Vinification: Il est produit selon la méthode traditionnelle du vin de Porto. Les raisins, récoltés à la main, sont soumis à une macération pelliculaire de la peau afin d'extraire les meilleurs composants. L'ajout d'alcool de vin au moment idéal détermine l'équilibre entre le corps et le bouquet du vin. Ce moment est choisi par le viticulteur après un contrôle strict des températures et des densités de fermentation, celui-ci dépendant de la variété de la vigne, du stade de maturation et de la finesse de la douceur requise. Après la récolte, les vins restent dans le Douro jusqu'au printemps suivant, puis sont acheminés à VNGaia et entrent dans les lodges centenaires d'Offley pour y être vieillis dans des fûts de chêne, comme l'exige le système de vieillissement traditionnel Porto Wine. Au fil des années, les vins sélectionnés pour ce vin Offley Porto Tawny 10 Years sont soigneusement goûtés et analysés, prélevés sur lies et toutes les corrections jugées nécessaires par les dégustateurs sont effectuées. L'assemblage final résulte d'une sélection de vins âgés de 9 à 12 ans, composés pour maintenir la cohérence et le caractère de ce Offley Porto Tawny 10 Years. **Cépages:** Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão **Notes de dégustation:** Il a une couleur fauve intense avec des tons briques. Son bouquet élégant et complexe se caractérise par des arômes de fruits mûrs, de marmelade et de noix, avec des notes de vanille, de raisins secs et de gelée. En bouche, l'équilibre entre la richesse des sucres naturels du raisin et ses tanins confère au vin une structure fine et une finale délicate et complexe. **Conservation:** La bouteille doit être maintenue debout, à l'abri de la lumière et de l'humidité, à une température constante de 16 ° C à 18 ° C. Il est prêt à boire et ne nécessite pas de décantation. Une fois ouvert, il devrait être consommé dans les 2-3 mois. **Suggestion de dégustation:** Délicieux seul, il va très bien avec les entrées salées (quiche, foie-gras, fruits de mer crémeux et légumes), des desserts riches (crème brûlée) et une grande variété de fromages (y compris des fromages bleus).



Moscatel Roxo 5 ans

[Read More](#)

SKU:

Price: 16,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Appellation d'origine D.O.C Moscatel Roxo. Originaire de la péninsule de Setubal, dans un terroir limono argileux. Ce vin fortifié est une petite production de seulement 21.000 litres annuels. Dégustation : Une belle robe rouge or, avec des arômes de tangerine, d'abricot, de lime, de melon, de miel et de caramel... Au palais, très fruité et très doux, de légers tanins. Une belle longueur en bouche. Ce vin a passé 5 ans en fûts de chêne et peut se consommer immédiatement car n'évoluera plus dans le temps. Idéalement, en apéritif on le sert plutôt frais, et en digestif, à température ambiante jusqu'à 18°C. A conserver au frais à l'abri de la lumière.



Moscatel Palmela Setubal

[Read More](#)

SKU:

Price: 9,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Appellation d'origine Moscatel de Setubal. Cépage : Muscat d'alexandrie Vinification : Fermentation des grappes de muscat interrompue par l'adjonction d'eau de vie de vin, puis une macération pelliculaire de 5 mois.

Dégustation: Servir frais pour l'apéritif et à température ambiante pour le digestif. Idéal avec les desserts et chocolats. Belle robe ambrée avec reflets dorés, arômes d'orange, de miel, de fruits secs et de thé, avec de la fraîcheur et une belle finale. A consommer de suite, mais se conserve parfaitement plusieurs années.

Tio Pepe Xérès

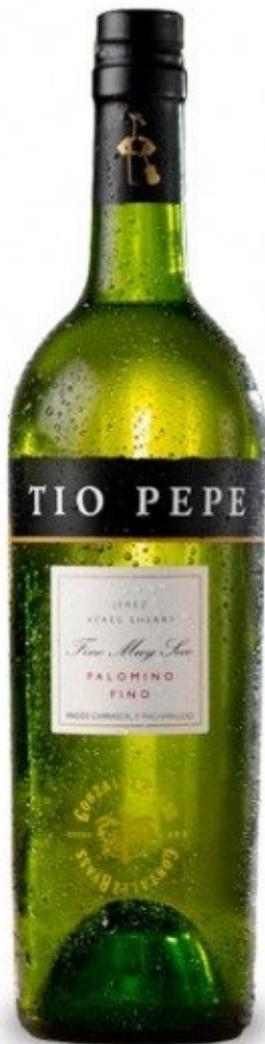
[Read More](#)

SKU:

Price: 13,50€ TTC

Stock: instock

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



Product Description

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.

Vin AOC Jerez, région de l'Andalousie. **Tío Pepe** est l'un des Xérès les plus célèbres et les plus récompensés au monde, élaboré par González Byass à Jerez de la Frontera (Cadix). C'est un vin de Xérès élaboré à 100% à base de raisin **Palomino**, un raisin provenant d'un domaine de 600 hectares situé en périphérie de la ville, dans la région de « Jerez Superior ». Les vendanges sont réalisées à la main, et le raisin est transporté en caisses de 15 kg afin d'éviter la rupture des grains qui entraînerait le départ de la fermentation avant d'arriver en chais. Le raisin est légèrement pressé pour obtenir le « vin de goutte » à partir duquel **Tío Pepe** est élaboré. La fermentation a lieu en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée. Le moût se transforme en vin de 12° à 13° qui seront utilisés comme finos ou comme olorosos. Les vins sélectionnés pour faire partie des « criaderas » de **Tío Pepe** sont fortifiés avec de l'alcool vinique pour atteindre 15°, ce qui s'appelle le « Sobretablas Fino », qui reposera pendant un an en fûts de chêne américain avant de finalement entrer dans le système de soleras et criaderas, où il restera

un minimum de cinq ans. Dégustation : Sec, piquant. Avec un bon corps et une finale très longue. Il présente un couleur or, limpide et brillante. Élégant, avec des rappels d'amandes et de levures. A servir frais, sur Sushi, Plats fumés, Huîtres, Caviar...



Madère 3 ans demi sec

[Read More](#)

SKU:

Price: 19,50€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.

Vinification: Passage en fûts anciens durant 3 ans.

Cépages: Tinta Negra

Dégustation: Couleur topaze aux reflets dorés. Bouquet caractéristique des vins de Madère, notes de fruits secs, d'écorce d'orange et de bois. En bouche, il est moyennement sec, complété par une belle fraîcheur d'agrumes et une finale longue et opulente.

Servir à une température de 13-14°

Accompagnement: Délicieux avec des desserts. Peut être servi avec des fruits, en particulier de l'ananas, de la salade de fruits, des gâteaux riches, des fromages forts ou du chocolat. Aussi bon avec le café comme digestif.



Casal mendes bleu

[Read More](#)

SKU:

Price: 5,50€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.

Cépages: Azal, Arinto, Fernão Pires

Notes de dégustation: Une boisson à base de vin, moderne et irrévérencieuse pour son goût légèrement sucré, son aspect et son concept différent, pour l'apéritif, il étonne par sa couleur.



Alianca vinho verde

[Read More](#)

SKU:

Price: 5,50€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.

Appellation d'origine DOC Vinho Verde. Cépages : Arinto (Predana), Loureiro, Trajadura, Azal Blanc. Robe jaune paille pâle; arômes frais et prononcés de prune verte, de minéraux et de pamplemousse; plutôt sec, saveurs intenses et concentrées de fruits et de minéraux, acidité vive et finale citronnée. A consommer avec les poissons fins, en apéritif à une température idéale de 8 à 10 °C.



Faisao blanc

[Read More](#)

SKU:

Price: 4,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.

Vin issu de la région du Vinho Verde, sans l'appellation mais produit selon les mêmes techniques. Issu d'un assemblage de divers cépages portugais. Clair. Couleur citrine. Arôme rafraîchissant d'agrumes. En bouche, il est fruité, doux et avec une bonne fraîcheur. Excellent comme apéritif ou pour accompagner des poissons grillés, des viandes blanches, des fruits de mer, des pâtes et des pizzas.

Porto Fonseca Tawny 10 ans

[Read More](#)

SKU:

Price: 50,00€ TTC

Stock: instock

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



Product Description

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.

Le porto tawny 10 ans d'âge est un porto âgé de 10 ans qui présente des reflets pourpres. Au nez, le fruit mûr l'emporte avec une pointe de soie et des nuances boisées. L'équilibre se produit avec l'acidité fraîche et des tannins fermes qui, par bonheur, prolongent la finale qui se veut savoureuse et tonique. Il peut se conserver encore 15 ans tel quel. Nous sommes ici dans sa version mise en bouteille en 2020.

Alem Do Rio rosé 75 cl

[Read More](#)

SKU: isgv0022

Price: 4,00€ TTC

Stock: instock

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



Product Description

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.

Vin rosé avec 9,5° d'alcool.

CLASSIFICATION: Région de Lisbonne

RÉCOLTE: 2018

TYPE: Rosé léger

CLIMAT: Tempéré Méditerranéen sous influence de l'Atlantique.

CÉPAGES: Aragonez, Castelão et Caladoc

GÉNOLOGUES: José Neiva Correia et Lisete Lucas

VINIFICATION: Le moût est refroidi à 15°C et est filtré sous vide avec de la perlite.

La fermentation se fait avec des levures sèches actives, la température étant contrôlée entre 16°C et 18°C. Élevé en fût de chêne américain.

DÉGUSTATION: Vin d'une belle couleur rose clair, avec des arômes de fruits rouges : fraise et framboise. Très

équilibré en bouche, avec une légère acidité qui lui apporte une grande fraîcheur.

SUGGESTION : Idéal en accompagnement d'entrées, salades, pâtes, poissons et fruits de mer. Température idéale autour de 10°C.



Porto Tawny Offley

[Read More](#)

SKU: usgp004

Price: 13,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.

Porto Tawny de Offley Arômes de fruits rouges mûrs réhaussé par des saveurs de fruits secs. A consommer à une température idéale de 12 à 14 °C.