



Moscatel de Setubal Alambre

[Read More](#)

SKU:

Price: 11,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Appellation d'origine DOC Moscatel de Setubal. **Vinification:** Ce Moscatel de Setúbal spécial a été manipulé avec un soin extrême lors de sa production; les meilleurs lots ont été sélectionnés pour donner un vin d'une couleur plus profonde, d'une complexité et d'un volume élevés en bouche, tout en gardant son élégance et sa douceur qui sont l'essence même de ce produit. Setúbal Moscatel est un vin de dessert produit au Portugal dans la péninsule de Setubal, au sud de Lisbonne, qui a été reconnu DOC en 1907. Les vignes sont principalement plantées dans des sols calcaires et sablonneux. Le type de climat est méditerranéen. Comme ailleurs, le microclimat a une grande influence. Ici, il crée souvent une humidité nocturne et un point de rosée provenant du bassin du Tage à la fin de la maturation des raisins. Cette humidité joue un rôle important, en termes de teneur en humidité, puisqu'il pleut rarement en été. **VINIFICATION** La fermentation s'arrête avec l'ajout de cognac. il a un contact cutané de 5 mois. **VIEILLISSEMENT** En chêne usagé. Aucun vieillissement en bouteille n'est nécessaire en raison de son stade oxydant. **Cépages:** Moscatel de Setúbal, Arinto, Malvasia, Boais **Notes de dégustation:** Couleur Or. Arôme d'Orange, Abricot, Caramel. Bouche très fruitée, bonne acidité des fruits. Finale très longue. **Service:** À l'apéritif, servir à une température de 10°C; comme dessert, servir à 16°C. **Suggestion de dégustation:** Bon à l'apéritif ou avec un dessert.



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 lignges 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).



Branco Seco Especial BSE 75 cl

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. D'une robe claire, ce vin blanc se marie à la perfection avec les fruits de mer et les poissons, ses arômes de fruits exotiques et sa grande fraîcheur séduisent tout particulièrement le public féminin. Il s'apprécie également en apéritif en début de repas.

[Read More](#)

SKU: bseblanc-1

Price: 7,00€ TTC

Stock: instock

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

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 Blanc avec une teneur en alcool de 12,4%.

CLASSIFICATION: Vin de la Péninsule de Setubal

PAYS: Portugal

RÉCOLTE: 2018

TYPE: Blanc

CLIMAT: Tempéré Méditerranéen sous influence de l'Atlantique.

CÉPAGES: Arinto (55%) et Antão Vaz (45%)

CENOLOGUE: Domino Soares Franco

VINIFICATION Terroir sablonneux à limono-argileux, fermentation en cuve inox à 16°C constants.

DÉGUSTATION:

Notes de fruits exotiques: fruits de la passion et ananas. En bouche un fruité et une acidité maîtrisés, plaisant et léger.

SUGGESTION de DÉGUSTATION: Idéal pour les plats de fruits de mer et les poissons.

Dégustation idéale à 11/12°C. A boire jeune.



Galitos BiB 3L

[Read More](#)

SKU:

Price: 13,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Vin régional de l'Alentejo. Belle robe rose saumon et arômes de fruits de bois. A consommer en apéritif, sur les viandes grillées... Belle saveur fruitée et une grande fraîcheur en bouche.

Galitos bouteille 75 cl

[Read More](#)

SKU:

Price: 4,00€ TTC

Stock: instock

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



Product Description

Vin régional de l'Alentejo. Belle robe rose saumon et arômes de fruits de bois. A consommer en apéritif, sur les viandes grillées... Belle saveur fruitée et une grande fraîcheur en bouche.



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.



Adegade Palmela Blanc

[Read More](#)

SKU:

Price: 4,80€ TTC

Stock: instock

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

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 Palmela DOC. Vinification : Macération pelliculaire courte et fermentation à basse température pour préserver les arômes. Dégustation : Accompagne les poissons, les fruits de mer et les salades. Convient très bien également à l'apéritif. Belle robe couleur citron, des notes de fruits tropicaux, de pomme verte avec une belle fraîcheur et une acidité bien équilibrée. A consommer entre 8 et 10°C, jusque 3 ans après mise en bouteille.



Palmela Villa Palma Rouge Reserva

[Read More](#)

SKU:

Price: 8,90€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Appellation d'origine Palmela DOC. Cépages : Castelao, Syrah, Aragones et Cabernet Sauvignon. Vinification : Fermentation contrôlée et macération pelliculaire prolongée, avec une phase en cuve de chêne français et américain. Dégustation : Belle robe rubis, avec des reflets violets, arômes de fruits rouges évoluant vers la confiture, des notes épicées, de pain grillé et de vanille. En bouche, une belle douceur, des tannins discrets et une longue finale. Idéal avec les plats traditionnels portugais, viande grillée, fromages. A servir entre 16 et 18°C, jusqu'à 10 ans de garde.



Palmela Villa Palma Reserva Blanc

[Read More](#)

SKU:

Price: 9,00€ TTC

Stock: instock

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

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 Palmela DOC. Cépages : Verdelho, Fernao pires, Arinto et Chardonnay. Vinification : Macération pelliculaire courte et fermentation à température basse pour préserver les arômes. Dégustation : Convient à tous les poissons grillés ou en court bouillon, les fruits de mer, les salades. Robe citronnée, avec un profil fruité, des notes de fruits tropicaux, de pomme verte et une acidité maîtrisée. A servir entre 8 et 10°C.



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.



Palmela Villa Palma Rosé

[Read More](#)

SKU:

Price: 4,80€ TTC

Stock: instock

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

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 Palmela. Cépages : Castelao, Syrah et Aragones Vinification : Macération courte de 8 à 12h, et fermentation à basse température pour préserver les arômes. Dégustation : Servir à température de 8 à 10°C, accompagne idéalement les fruits de mer, le poisson et les plats orientaux et de pâtes. A consommer dans les 3 ans. Couleur rose intense, arômes de fruits rouges, de confiture, note fruitée et une belle fraîcheur.