



Terras de Mogadouro rouge

[Read More](#)

SKU:

Price: 12,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Vin Tras Os Montes DOC. Cépages : Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz Robe rubis, corsé, arôme intense de fruits rouges et de fleurs sauvages, avec quelques notes de mûres. En bouche, il présente du volume, une acidité bien intégrée avec des fruits rouges mûrs et des tanins soyeux. La finale est longue, harmonieuse et élégante.



Cabriz Dao DOC rouge ou blanc

[Read More](#)

SKU:

Price: 9,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins](#)

Product Description

Cabriz rouge : Cépages : Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz. Ce vin rouge est élevé 6 mois en fûts de chêne français. Arôme marqué, note fruitée, notes minérales. Moyennement corsé, mais avec une bonne présence et des tanins mûrs et polis. Bonne longueur en bouche. Cabriz blanc : Cépages : Cerceal, Encruzado, Bical, Malvasia Fina Très pâle de couleur, avec de discrètes notes d'agrumes. Très facile en bouche, sans points faibles, une acidité vive et des fruits exotiques donnent de la présence à l'ensemble.



Galitos rouge Bib 5L

[Read More](#)

SKU:

Price: 17,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Vin rouge régional Alentejano **Vinification:** Ce vin a été élaboré à partir de raisins sélectionnés, plantés dans les vastes plaines argilo-calcaires et schisteuses de Borba. Quand ils arrivent à la cave, les raisins sont égrappés et broyés. La fermentation alcoolique a ensuite lieu à une température contrôlée de 25°C. Pendant cette période, la macération se déroule pendant 7 jours en utilisant la méthode de pompage afin d'optimiser l'extraction de la couleur et des arômes. La phase suivante est la fermentation malolactique, une étape très importante qui permet au vin de devenir plus doux et plus lisse. Après la période de stabilisation du vin dans des cuves en acier inoxydable par des procédés physiques, le vin est filtré avant d'être mis en bouteille le printemps suivant.

Cépages: Aragonêz, Castelão, Trincadeira **Dégustation:** Apparence rouge claire et vive avec une couleur rubis bien définie. Arômes de fruits sauvages, typiques du cépage Aragonez. Saveur fruitée avec d'agréables notes de fraise, typique du cépage Castelão, associée à une belle fraîcheur offerte par le cépage Trincadeira. Servir à 16-18°C **Suggestions:** Convient bien en accompagnement de la viande de porc grillée et même des sardines grillées.



Adega De Borba Reserva Blanc

[Read More](#)

SKU:

Price: 15,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Vin blanc Alentejo DOC Cépages : Alvarinho, Verdelho, Arinto de Bucelas **Vinification:** Les raisins sont transportés en petites quantités. Après broyage et égrappage des raisins, on a procédé à une légère macération suivie d'un pressurage, d'une décantation du système de refroidissement pendant 24 heures et d'une alcoolisation frénétique, 30% du vin en fûts de chêne français et américain, avec un contrôle de température contrôlée à 15 ° C. , stabilisation et filtration légère, suivie de la mise en bouteille. **Notes de dégustation:** Cristalin, couleur citrine, citron. Arôme de fruits tropicaux mûrs intenses et de vanille. Goût velouté, avec structure et fraîcheur, les agrumes et le miel légèrement épicé prédominant. Vin harmonieux, long en bouche et bon équilibre. Servir à 10-12°C. **Suggestions:** Plats de poisson et fruits de mer, fromages, charcuterie... et seul à l'apéritif.



Borba Senses Syrah monocépage

[Read More](#)

SKU:

Price: 11,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Vin Régional Alentejano Monocépage Syrah **Vinification:** Les raisins ont été égrappés et fermentés avec une macération complète en cuve inox à 25 ° C, suivie d'une fermentation malolactique dans des cuves en acier inoxydable. Mise en fût pendant 9 mois en barriques de chêne français neuves et environ 4 mois en bouteille.

Dégustation: Couleur grenade. Bonne intensité aromatique de fruits noirs, de gâteau anglais et de chocolat. Saveur douce avec l'acidulé du bonbon de cerise, tanins entiers avec un léger arôme de pain grillé et très onctueux en fin de bouche. Servir à 16-17°C. Ce vin peut être consommé immédiatement après la mise en bouteille ou conservé pendant au moins 10 ans. **Suggestions :** Idéal pour accompagner les viandes rouges cuites au four, le gibier ou les desserts traditionnels portugais.



Adega de Borba Licoroso

[Read More](#)

SKU:

Price: 12,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Liqueur de vin de l'Alentejo. Un vin élaboré exclusivement à partir du cépage Roupeiro, le cépage le plus important de l'Alentejo. D'apparence limpide, de couleur ambrée à topaze, c'est le choix idéal pour servir à l'apéritif ou au dessert. Couleur : Ambré Saveur et Arôme: Intense, élégant et fruité, notes de noix et fruits blancs. Saveur douce, veloutée et généreuse. Avec un arrière-goût persistant très agréable de confiture et de gelée. Accompagnement : Entrées / Desserts - apéritifs et/ou digestif.



Moscatel Palmela Setubal 10 ans

[Read More](#)

SKU:

Price: 20,00€ 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. Elevage en fûts de chêne avec ajout de Moscatel âgé dont le plus jeune a 10 ans. 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 de miel, de fruits secs, figue, noix avec de la fraîcheur et une belle finale. A consommer de suite, mais se conserve parfaitement plusieurs années.



Portas S Pedro rouge 2017

[Read More](#)

SKU:

Price: 3,50€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Vin rouge Adega de Palmela Vinho Regional Lisboa. Cépages Castelao, Aragones et Syrah. Robe vermeille/rubis, avec des notes épicées, de fruits mûrs et herbes. Bien équilibré en bouche. Existe également en BiB de 5 Litres. Alc 13,00 %



Adega De Palmela Grande réserve 2017

[Read More](#)

SKU:

Price: 19,00€ TTC

Stock: outofstock

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

Product Description



Vin rouge appellation d'origine PALMELA DOC 2017.

et cabernet sauvignon Ce vin subit une fermentation et une macération pelliculaire longues, puis 12 mois en fûts de chêne français et américain. Il convient parfaitement à la plupart des plats traditionnels portugais, la viande grillée, les fromages et gibiers. Sa robe couleur rubis peut tirer sur le violet, les arômes de fruits rouge évoluent et présentent des notes de confiture, d'épices, de pain grillé et de vanille. En bouche les tannins sont soyeux et la finale agréable. A conserver jusque 10 ans. Médaille d'argent au concours internationale de Lyon. Alc 14,5 %



Pommard Rouge Domaine Jobard 2019

[Read More](#)

SKU:

Price: 53,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Cave de prestige](#), [Vins](#)

Product Description

Vin rouge AOC de Bourgogne. Pommard - Rouge - 2019 - Domaine Claudie jobard Cépage 100% Pinot noir, issu du vignoble de côte de Beaune. Suggestion de dégustation : Viande rouge, gibier, agneau, fromage. A l'oeil, robe rubis grenat, au nez : kirsché, bouquet gourmand. En bouche il révèle des arômes de fruits (cassis, fraise des bois, prunelles), avec une structure et une puissance affirmés. Température de service : entre 15 et 16°C Potentiel de garde : environ 10 ans

Champagne Paul Bara Spécial Club Rosé 2015

[Read More](#)

SKU:

Price: 61,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Cave de prestige](#), [Vins pétillants](#)



Product Description

La maison Paul Bara est située à Bouzy depuis 1960, depuis 6 générations et se situe exclusivement dans un terroir 100% grand cru. Composé de cépages Pinot noir , Chardonnay et Bouzy Rouge ce Champagne rosé millésimé présente une robe rose foncé et une mousse riche. Au nez, il révèle des arômes d'amandes pilées, de fraises, de bleuet et quelques notes toastées. En bouche, il est finement acidulé, avec des notes de petits fruits rouges et de citron pressé. Il reste toujours délicieusement frais. Servi entre 4 et 8°C il accompagnera avantageusement des poissons, fruits de mer, desserts et même fromages à pâte molle.

Champagne Paul Bara Brut Réserve

[Read More](#)

SKU:

Price: 29,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Cave de prestige](#), [Vins pétillants](#)



Product Description

La maison Paul Bara est située à Bouzy depuis 1960, depuis 6 générations et se situe exclusivement dans un terroir 100% grand cru. Leur Champagne Brut Réserve est expressif avec une belle rondeur, il trouvera sa place à l'apéritif et en accompagnement de vos repas de fêtes, fruits de mer et poissons en tête. Au nez il révèle des notes de pomme, pêche et poire, avec visuellement une belle robe jaune aux reflets d'or. En bouche les cépages Pinot noir et Chardonnay lui confèrent une élégance et une rondeur en même temps qu'une belle fraîcheur.