



Coffret 6 portos dégustation Tres Velhotes

[Read More](#)

SKU:

Price: 22,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins spéciaux](#)

Product Description

Coffret cadeau et/ou dégustation Tres Velhotes : 6 mignonettes de 50 ml : . Porto White . Porto Lagrima White . Porto Ruby . Porto Tawny . Porto Special Reserve . Porto 10 ans Tawny



Prosecco Bolla DOC

[Read More](#)

SKU:

Price: 14,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Vin d'appellation Prosecco DOC, extra sec. Les raisins pour Prosecco sont récoltés tôt, en préservant leur acidité naturelle dans ce vin pétillant et croquant. Il a une couleur paille pâle avec des arômes propres de citron, de pomme et un soupçon de pêche. Très rafraîchissant en bouche. Un vin convivial et polyvalent qui se marie bien avec une cuisine moderne et légère. Idéal en apéritif et pendant le repas.

Rosé dell'estate Vénétie

[Read More](#)

SKU:

Price: 8,60€ TTC

Stock: instock

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



Product Description

Vin rosé de Vénétie. Cépages : Corvina, Molinara, Rondinella et Merlot. Le rosé dell'estate de vénétie a une couleur ribis clair, un parfum très frais et fragrant, une senteur cerise et de violette. En bouche il se révèle particulièrement frais, léger (12°) et fruité. A servir entre 8 et 10°C. Suggestions :

- les pizzas
- les antipasti
- les scampis
- les pâtes fraîches
- le barbecue
- les salades



Simera Salento blanc 2020

[Read More](#)

SKU:

Price: 14,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Salento IGP. Monocépage Chardonnay. Ce vin blanc est élaboré à partir de raisins Chardonnay, récoltés dans la deuxième décade d'août. Après un pressurage doux et une décantation à froid statique, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 12-15 ° C. Enfin, le vin repose sur ses propres lies, subissant plusieurs bâtonnages avant d'être mis en bouteille. Le vin se caractérise par une couleur jaune paille, avec des reflets verdâtres. Le nez offre un arôme intense de fruits frais. En bouche, il est frais, enveloppant et doux, avec une finale persistante. Il se marie très bien avec les apéritifs et les entrées délicates. Il est parfait avec des plats de poissons et de crustacés.



Coribante Salento 2019

[Read More](#)

SKU:

Price: 16,50€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

IGP Salento. Cépages : Syrah et Malvasia Nera. Coribante est un vin rond et souple aux parfums fruités, qui surprend par sa fraîcheur et sa complexité. Il est issu d'un assemblage de deux cépages différents et d'années différentes : la syrah de la dernière vendange auquel il emprunte parfums et arômes d'un vin frais et la malvasie noire de l'année précédente affinée en barrique pendant 12 mois environ et auquel il prend la structure d'un vin mature. Suggestions : Fromages affinés, Plats très épicés, Viandes rouges...



Vin Bio des Pouilles Primitivo Bpuntoio "B.io"

[Read More](#)

SKU:

Price: 13,00€ TTC

Stock: outofstock

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

Product Description

IGP Primitivo Puglia. Monocépage Primitivo à 100%. Ce vin rouge des Pouilles est certifié Bio. Il développe des arômes de cerise, de raisins secs, d'amandes toastées et de chocolat. En bouche il se révèle ample et élégant, avec une finale assez longue. Suggestion : parfait associé à des pâtes à la bolognaise, un gibier ou un bon fromage de brebis. A servir entre 16 et 18°C.

Spritz Luxardo

[Read More](#)

SKU:

Price: 22,90€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins spéciaux](#)



Product Description

Cocktail emblématique de l'Italie. Pour un Spritz parfait, verser dans un verre à cocktails 1/3 de Spritz Aperitivo Luxardo, 1/3 de Prosecco et 1/3 d'eau pétillante. Garnir avec une tranche d'orange.

Limoncello

[Read More](#)

SKU:

Price: 19,90€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins spéciaux](#)



Product Description

Le limoncello est une liqueur aromatisée confectionnée avec les fameux citrons de la côte amalfitaine. En Campanie, dans le sud de l'Italie, une fin de repas sans cette célèbre liqueur couleur jaune est inconcevable. A ce titre elle est comparable à la grappa ou au Calvados que l'on boit en France. Comme ses homologues, cette liqueur de citron favorise la digestion. **Le Limoncello Piemme est infusé avec des citrons non traités de sorrente I.G.P.** Idéal pour le digestif ou à utiliser en pâtisserie. A boire très frais.



Bellini Cipriani 75 cl

[Read More](#)

SKU:

Price: 17,50€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Le Bellini a été créé au Harry's Bar de Venise et est devenu la boisson emblématique de l'endroit. Mélange de nectar de pêches blanches et de Prosecco de qualité, le cocktail a été conçu en 1948, et doit son nom au peintre vénitien Giovanni Bellini. Très délicat, ce cocktail de dames, parfait pour rafraîchir les fins d'après-midi estivales, repose en effet sur des ingrédients simples, mais la qualité optimale de ceux-ci est indispensable à sa réussite. Afin de mélanger parfaitement le Prosecco et la pulpe de pêche, il faut doucement retourner la bouteille une fois avant de servir.



Adega Silgueiros Terras Do Dao

[Read More](#)

SKU:

Price: 4,50€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Vin IGP Terras do Dao Vin de couleur agrumes aux arômes de fruits tropicaux, élégant et frais en bouche. Cépages : Bical 40%, Cercial 20%, Encruzado 20% et 20% Malvasia-Fina. A boire frais entre 12 et 14°C. Suggestion de dégustation : sur des fromages, fruits de mer, poissons et seul à l'apéritif.



Montes Claros Doc Alentejo

[Read More](#)

SKU:

Price: 6,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Vin d'appellation d'origine Alentejo DOC. Cépages : Syrah, Aragonez, Touriga Nacional. Récolte issue des meilleures parcelles, avec une fermentation contrôlée entre 25 et 28°C, 12 mois en cuve inox et 3 mois en fûts de chêne français et américain. Belle robe grenade avec des nuances violettes. Au nez arômes intenses de fruits rouges mûrs. En bouche tannins équilibrés, fruits rouges et épices. Teneur en sulfites assez faible, moins de 100 mg. Suggestion de dégustation : A consommer dans les 4 ans, entre 15 et 17°C. Accompagne les viandes rouges, grillées et fromages à pâte molle.



Quinta da Bacalhoa 2016

[Read More](#)

SKU:

Price: 25,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Vin IGP régional de la Péninsule de Setubal. **Vinification:** Les cépages choisis sur le domaine, un Cabernet Sauvignon et un Merlot bénéficient des conditions naturelles pour permettre une maturation lente et équilibrée. La fermentation primaire a lieu à une température contrôlée (25 ° C), suivie d'une période de «cuvaïson» (macération pelliculaire post-fermentation) de trois semaines. Après une sélection minutieuse et de nombreuses dégustations et tests, le lot final a été fabriqué après avoir vieilli pendant 11 mois en fûts de chêne français neufs.

Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot **Notes de dégustation:** Des arômes de fruits rouges associés à des nuances de bois et d'épices. En bouche, les arômes de fruits rouges sont intensifiés et combinés à des tanins fondus. Sa finale est fraîche, un peu minérale, élégante et très complexe. Température de service à 16-18 ° C

Suggestion de dégustation: Viande rouge et gibier.