

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 prédominent. Vin harmonieux, long en bouche et bon équilibre. Servi à 10-12°C. **Suggestions:** Plats de poisson et fruits de mer, fromages, charcuterie... et seul à l'apéritif.



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.



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.



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.



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 décennie 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 un 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.



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.



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.



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 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.



Quinta De Camarate blanc 75 cl

[Read More](#)

SKU: usgv0015

Price: 9,30€ 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 12,5°.

CLASSIFICATION: Vin de la Péninsule de Setubal

PAYS: Portugal

RÉCOLTE: 2018

TYPE: Blanc

CLIMAT: Tempéré Méditerranéen sous influence de l'Atlantique.

CÉPAGES: Alvarinho (73%) et Verdelho (27%).

CENOLOGUE: Domino Soares Franco

VINIFICATION Terroir limono argileux, macération à 15°C constants.

DÉGUSTATION:

Notes de fruit de la passion, chèvrefeuille, asperge et minéral. Il procure une fin en bouche modérée et une acidité équilibrée. A déguster sans attendre.

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

Dégustation idéale à 10-12°C.