



Porto Tawny Taylor's 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.

Robe acajou aux reflets tuilés brillante. Joli nez de zestes d'orange, de kirsch, notes fumées, épicées de genièvre, puis de chocolat noir. Bel équilibre, corsé, du plein, belle enveloppe, du gras, caractère sur les fruits secs, pointe moka et caramel blond. Belle allonge franche, tendue et élégante.



Porto Ruby Offley

[Read More](#)

SKU: us003

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.

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 cours des années, les vins sont soigneusement dégustés et analysés par l'équipe d'œnologie, qui apporte également toutes les corrections nécessaires et prépare l'assemblage final afin de conserver le style et le caractère d'Offley Porto Ruby. Les vins sélectionnés ont généralement entre 2 et 5 ans, ce qui permet d'obtenir un vin frais et jeune de 3 ans en moyenne. Le mélange final est filtré et stabilisé à froid avant la mise en bouteille.

Cépages: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela et Tinto Cão **Dégustation:** Il présente une couleur rubis

rouge attrayante et bien définie et un arôme vif rappelant les fruits rouges avec des notes plus complexes découlant de son vieillissement en bois de chêne. En bouche, il présente un bel équilibre entre douceur et tanins mûrs, il est bien structuré et sa finale est longue. Son élégance et sa vivacité en font une option idéale pour ceux qui aiment les vins de Porto jeunes et accessibles. 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 14°C et 16°C. **Suggestions:** Ce porto est un vin polyvalent qui va très bien avec le fromage et les desserts assortis, y compris les tartes aux fruits frais. Servi seul, glacé ou accompagné de glace, il constitue également une option surprenante à l'apéritif ou en soirée.



Alem Do Rio blanc 75 cl

[Read More](#)

SKU: usgv0023

Price: 4,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins](#), [Vins Blancs](#), [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 blanc avec une teneur en alcool de 9,5%

CLASSIFICATION: Région de Lisbonne

RÉCOLTE: 2018

TYPE: Blanc léger

SO2 TOTAL: 118 mg/L

CLIMAT: Tempéré Méditerranéen sous influence de l'Atlantique.

CÉPAGES: Malvasia, Seara Nova, Arinto et Fernão Pires

CENOLOGUES: 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.

DÉGUSTATION:

Vin d'une belle couleur claire, avec des arômes de fruits exotiques. Très équilibré en bouche, avec une légère acidité qui lui apporte une grande fraîcheur.

SUGGESTION : Idéal en accompagnement de poissons grillés et fruits de mer. Température idéale autour de 6 à 8°C.



Faisao Rosé

[Read More](#)

SKU:

Price: 4,00€ TTC

Stock: outofstock

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: Egrappage total, pressurage pneumatique et fermentation alcoolique à 16 ° C. **Dégustation:** Clair. Robe rosée brillante. Arôme de fruits rouges. Saveur fruitée, avec une finale fraîche et douce. Servir à 8-10 ° C.

Suggestions: Excellent comme apéritif ou pour accompagner des poissons grillés, des viandes blanches, des fruits de mer, des pâtes et des pizza



Porto Pink Offley rosé

[Read More](#)

SKU: usgp005

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.

Vinification: Il est créé selon la méthode de vinification traditionnelle utilisée pour les vins rosés. Les raisins rouges, récoltés à la main, ont été égrappés, écrasés et pressés immédiatement pour éviter un contact prolongé avec les peaux où se concentre la couleur, ce qui donne naissance à un jus de couleur rose. Une légère décantation s'ensuit pour séparer les plus grosses particules et clarifier le moût avant qu'il ne subisse une fermentation à froid. Comme dans tout autre vin de Porto, la fermentation est arrêtée par l'ajout d'alcool de vin distillé ou de brandy, ce qui donne un vin fortifié. Le vin reste dans les entrepôts du Douro pour l'hiver, puis est transféré dans les caves de VNGaia, où il évolue dans des cuves en acier inoxydable afin de conserver sa fraîcheur initiale et d'éviter une oxydation intense. Surveillé et goûté avec soin, le vin évolue jusqu'à son point de maturation idéal. Le vin final est stabilisé à froid avant la mise en bouteille. **Cépages:** Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca **Dégustation:** Il a une teinte rose pâle, avec des nuances de violet, et un beau bouquet de fruits tropicaux et de bois exotiques. La bouche est assez équilibrée et fraîche, avec une saveur de fruits tropicaux

et une finale longue et élégante. 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 frais entre 4°C et 6°C. **Suggestions:** Ce port est un excellent apéritif. Servir sur glace ou déguster en cocktail avec de l'eau tonique, de la glace et du citron dans un long verre.



Casal mendes 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 Vinho Verde DOC

Casal Mendes Branco (Azal Branco, Loureiro, Pedernã et Trajadura)

DEGUSTATION :

- Oeil : Jaune pâle, avec des reflets vert clair.
- Nez : Très fruité ; notes douces de fruits tropicaux.
- Bouche : Acidulé et excellente fraîcheur ; fruité et sec ; finale légèrement sucrée.

CÉPAGES : Azal Branco, Loureiro, Pedernã, Trajadura. SUGGESTIONS : Apéritifs, salades, crèmes de légumes, viandes blanches, risottos, fruits de mer, poissons, amandes. TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8-10 °C DEGRÉ D'ALCOOL : 10%



Madère 3 ans 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.

Vin d'appellation d'origine Madère, sec. Ce vin spécial a passé 3 ans en futs de chêne avant la mise en bouteilles.



Madère demi doux

[Read More](#)

SKU:

Price: 19,50€ TTC

Stock: outofstock

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 d'appellation d'origine Madère, demi doux. Ce vin spécial a passé 3 ans en futs de chêne avant la mise en bouteilles.



Quinta De Camarate blanc doux

[Read More](#)

SKU: usgv0027

Price: 9,30€ TTC

Stock: outofstock

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

Product Description

Vin blanc doux Péninsule de Setubal. Cépages : Alvarinho et Loureiro. Un vin blanc avec une couleur jaune citron. Au nez, des notes de citron vert, de pomme et de pêche. Goût fruité, finale très douce, léger et élégant. A servir à 10°C.



Casal mendes sangria

[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. Sangria de la maison Bacalhoa.



Porto blanc Offley

[Read More](#)

SKU: usgp002

Price: 13,00€ TTC

Stock: outofstock

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 blanc "W" offley **Vinification:** Produit par la méthode traditionnelle du vin de Porto avec l'addition de cognac. Le vieillissement en fûts de chêne. Les vins sélectionnés ont habituellement entre 3 et 5 ans. Le dernier lot est filtré et stabilisé à froid avant l'embouteillage. **Cépages:** Malvasia Fina, Códaga, Viosinho, Gouveio **Dégustation:** Couleur jaune paille. Arôme intense dominé par floral, d'abricot, de pêche et de notes d'amandes. Il a un équilibre en douceur entre l'acidité et de douceur avec une finale persistante. **Suggestions:** La bouteille ne devrait pas être maintenue debout, à l'abri de la lumière à une température constante de 16°C-18°C. Elle est prête à consommer et n'a pas besoin de décantation.



Madère doux

[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.
Vin d'appellation d'origine Madère, doux. Ce vin spécial a passé 3 ans en futs de chêne avant la mise en bouteilles.