



Vente de vins

**27e Giron des
jeunes
sarinoises**



L'aventure commence par une petite soif !

VINS BLANCS



Johannisberg Valais AOC, Réserve des Administrateurs, Chamoson

Frs 78.-/carton de 6 bouteilles 50 cl

Frs 96.-/carton de 6 bouteilles 75 cl

Cette spécialité valaisanne au bouquet vigoureux et aux notes d'amandes grillées, très typé des Johannisberg de Chamoson est un vin blanc unique et original de Suisse. Il est le compagnon idéal des asperges et des poissons d'eau douce de notre région mais se prête aussi très bien à l'apéritif et aux plats végétariens.

Epesses Grand Cru Lavaux AOC, Laurent Berthet, Cully

Frs 114.-/carton de 6 bouteilles 75 cl

Cet Epesses à la robe jaune pâle révèle d'intenses et complexes notes fruitées et minérales. Citron, pomme verte, figue et pierre à fusil s'assemblent harmonieusement à d'autres parfums comme la jacinthe, la banane mûre et l'aubépine. Idéal en apéritif, ce vin convivial est parfait pour accompagner les plats à base de fromage. En outre il se marie très bien avec les poissons d'eau douce.



Pinot Gris Vully AOC BIO, Le Petit Château, Môtier

Frs 150.-/carton de 6 bouteilles 75 cl

Ce Pinot Gris sec dévoile des arômes du fruit du verger, comme la poire très mûre. La bouche est fraîche, nerveuse et présente un beau volume. Sa finesse accompagne à merveille les poissons ou s'apprécie en apéritif.



VIN ROSE



Coup d'Eclat Cheyres AOC, Association des Vignerons Broyards, Cheyres

Frs 102.-/carton de 6 bouteilles 75 cl

Cette cuvée spéciale est à placer dans les vins blancs bien que sa robe soit saumonée. On parle alors de "Blanc de Noir". C'est du raisin de Pinot Noir vinifié comme un vin blanc qui séduira aussi les non amateurs de Chasselas ou autres Pinot Gris. Avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, il sera dégusté en apéritif, avec du poisson, des viandes blanches ou des salades composées.

VINS ROUGES



Piacere VDP Suisse, Cave Jolimont, Mont-sur-Rolle

Frs 84.-/carton de 6 bouteilles 75 cl

Assemblage de Gamaret, Garanoir et Gamay. Arômes de fruits mûrs avec notes boisées. A boire avec antipasti à l'italienne, risotto, plats de pâtes. Elaboré selon la méthode authentique de vinification "governo", qui sert aussi à la production du fameux "Ripasso".



VINS ROUGES

Les 3 Grappes VDP Suisse, Le Petit Château, Môtier

Frs 84.-/carton de 6 bouteilles 50 cl

Frs 120.-/carton de 6 bouteilles 75 cl

Les 3 Grappes est un Assemblage rouge issu des 3 cépages Garanoir, Gamaret et Pinot Noir. Ce cru est vinifié en fût de chêne, et en cuve, sans utilisation de bois neuf afin de préserver le fruité du vin. A déguster avec de la viande rouge, des fondues de viande et certains fromages.



Resilience Perricone Sicilia DOC BIO – Colomba Bianca

Frs 108.-/carton de 6 bouteilles 75 cl

Le Perricone est un cépage rouge très rare de Sicile riche en tanins aux arômes de prune, de fève de tonka, de mûres et de cerises noires. C'est le compagnon idéal des plats de pâtes italiennes, des pizzas et des paupiettes. Un vin qui rappelle les vacances...

Pinot Noir Grisons AOC, Thomas Marugg, Flaesch

Frs 132.-/ carton de 6 bouteilles 75 cl

Le vignoble des Grisons connaît depuis quelques années un véritable engouement. La qualité des vins qui sont produits ici est la première clef d'explication. Avec ses notes de fruits purs et intenses de cerises et framboises et une structure de tannin agréable, ce grison accompagnera merveilleusement bien les viandes rouges, la viande séchée des Grisons et la spécialité locale, les capuns qui utiliseront vos feuilles de côtes de bette.



VINS ROUGES



Château Les Hauts-Conseillants – Lalande de Pomerol AC

Frs 144.-/carton de 6 bouteilles 75 cl

Ce cru bordelais au nez intense et complexe avec des notes de pruneaux, de mûres et de cacao est agréable, équilibré et présente une structure vive en finale. Un vin qui demande à s'épanouir et qui a un potentiel de garde tout à fait respectable. A déguster avec de la viande rouge ou du gibier.

Primo Segno Tessin DOC, Arca Rubra, Montagnola

Frs 156.-/carton de 6 bouteilles 75 cl

Ce vin tessinois 100 % Merlot présente des arômes de petits fruits avec des notes aromatiques comme le thym, l'origan et la menthe. Un vin plaisir qui accompagnera à merveille une charcuterie, une viande rouge, une préparation de champignons d'automne ou fromage d'alpage du Tessin.



Noblesse Vully AOC BIO, Le Petit Château, Môtier

Frs 192.-/carton de 6 bouteilles 75 cl

Noblesse est un assemblage de 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon et 5% d'autres cépages. Le premier millésime a été produit en 2006. Ce grand vin de gastronomie a été élevé en partie en fûts de chêne et en partie en amphores. Il accompagnera merveilleusement bien une belle pièce de bœuf ou pourquoi pas un excellent chocolat.

