

cantina del mulino
weine vins

Fribourg, octobre 2012

Grande dégustation à Fribourg

23 nov. Espace Tinguely 17h - 20h

Nous vous invitons à découvrir dans le cadre de ce mini salon de vins plusieurs vignerons qui se feront un plaisir de vous présenter leurs vins.

Frais de participation : Fr. 10.- / personne

Espace Tinguely, Rue de Morat 2 (Quartier du Bourg) à Fribourg

Transports publics: lignes 1, 2 et 6 (arrêt Tilleul)

Parkings: quartier du Bourg, parking des Alpes; park+ride aux différentes entrées de la ville.



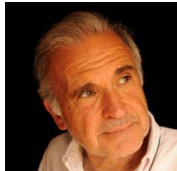
Michel Cruchon
Domaine Henri Cruchon (Vaud)



François Egly
Domaine Egly-Ouriet (Champagne)



Matthieu Cosse
Domaine Cosse Maisonneuve (Cahors)
Château La Coste (Provence)



Francesco Leanza
Podere Salicutti (Montalcino)



Marina Marcarino
Punset (Piemonte)



Marco Zani
Castel Noarna (Trentino)

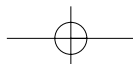
cantina del mulino sa

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

grand rue 66
1702 fribourg
026 323 36 34
natel 079 214 22 04

stauffacherstrasse 11
3014 berne
031 348 49 50
natel 079 336 74 65

fax 026 323 36 24
info@cantinadelmulino.ch
www.cantinadelmulino.ch



DEGUSTATION Vins de fêtes



30 novembre à Berne

au magasin, Stauffacherstrasse 11

de 17h à 21h

Lors de cette dégustation vous pourrez goûter une sélection de vins de fêtes et de champagnes.

Frais de participation: Fr. 10.—



ECLATS CONCERTS

Jean-Guihen Queyras

Jean-Guihen Queyras interprétera La Suite pour violoncelle seul n° 6 de Bach comme pièce de résistance du programme, complétée par des joyaux de Kurtág, Lutoslawski, Ligeti, Dutilleux et Stroppa.

24 novembre à Fribourg, 20h

Musée d'Art et d'Histoire Fribourg MAHF, Lapidaire

Elu «Artiste de l'Année» par les lecteurs du Diapason et «Meilleur Soliste Instrumental» pour les Victoires de la Musique Classique en 2008, Jean-Guihen Queyras se distingue par un éclectisme musical qui lui est cher. Longtemps soliste de l'Ensemble Intercontemporain où son travail avec Pierre Boulez l'influence profondément (celui-ci le choisira d'ailleurs pour recevoir le Glenn Gould Protégé Prize à Toronto en novembre 2002), Jean-Guihen s'est depuis épanoui dans un répertoire qu'atteste sa discographie variée et ambitieuse.

Et comme toujours, la soirée s'achèvera par un après-concert, un bon verre de vin et les créations culinaires raffinées de la «cantina del mulino».

IDEES CADEAUX pas seulement pour les fêtes

Abonnement de vin «4 saisons» quatre cadeaux en un

Souhaiteriez-vous, quatre fois par an, vous laisser surprendre ou surprendre l'une de vos connaissances par un coffret-cadeau contenant plusieurs crus de saison et des suggestions de menus qui leur soient assortis?

Si tel est le cas, n'hésitez pas à souscrire à notre abonnement de vins quatre saisons. Au début de chaque période, la personne concernée recevra, au choix, trois ou six bouteilles. Vous bénéficierez d'un rabais de 10% sur le prix des bouteilles.

Carton-dégustation «6 bouteilles»

Trois vins différents, deux bouteilles de chaque vin

Carton-dégustation «3 bouteilles»

Trois différents vins, une bouteille de chaque vin

Vous pouvez opter pour le carton-dégustation de six bouteilles à fr. 130.— (prix max., frais d'envoi compris) ou pour le carton-dégustation de trois bouteilles à fr. 70.— (prix max., frais d'envoi compris). Seuls les frais effectifs vous seront facturés. Vous pouvez souscrire à notre abonnement par téléphone ou via internet. L'abonnement est résiliable en tout temps.

... et encore : pâtes, huile d'olive et vinaigres, magnums, accessoires ...

Passez chez nous au magasin ou consultez notre site internet. Vous y trouverez de nombreuses propositions (www.cantinadelmulino.ch).

N'hésitez pas de nous contacter pour toutes questions concernant l'envoi des cadeaux.

C'est avec plaisir que nous vous aiderons à faire votre choix parmi **800 vins, eaux-de-vie et articles divers**.



LE CADEAU PARTICULIER : des eaux-de-vie



Bas-Armagnac Domaine Boingnières

Folle Blanche	1996	106.—
Folle Blanche	1984	165.—
Folle Blanche	1980	267.—
Cépages Nobles *	1985	166.—
Cépages Nobles **	1975	315.—
Ugni Blanc	1976	380.—

* Folle Blanche, Colombard

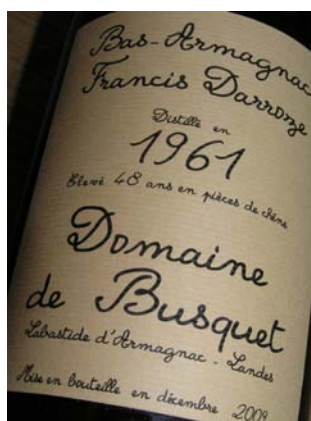
** Folle Blanche, Colombard, Ugni Blanc

Magnum

Cépages Nobles *	1985	326.—
Ugni Blanc	1976	819.—

Pot 2.5L

Folle Blanche	1996	381.—
---------------	------	-------



Bas-Armagnac Francis Darroze

Réserve Darroze „10 ans d'âge“	74.—	
Dom. de Couzard-Lassalle 2000	81.—	1 fb
Dom. de Couzard-Lassalle 1999	83.—	1 fb
Dom. de Pounon 1992	92.—	3 ub-b
Domaine Salié 1991	94.—	2 b-ub
Domaine de Pounon 1989	95.—	2 ub-b
Domaine de Jouanchicot 1988	97.—	1 ub
Domaine de Jouanchicot 1987	102.—	1 ub
Domaine de Bertruc 1986	104.—	2 ub-b
Domaine de Bertruc 1983	113.—	2 ub-b
Domaine de Busquet 1982	114.—	3 ub-b
Domaine de Bertruc 1981	116.—	2 ub-b
Domaine de Busquet 1980	123.—	3 b
Domaine de Lagarosse 1979	123.—	3 ub-b
Domaine aux Ducs 1978	124.—	3 b
Domaine de Salié 1977	127.—	3 b-ub
Domaine de Laburthe 1976	129.—	1 fb-ub-c
Domaine de Salié 1975	131.—	1 b-ub
Domaine de Rieston 1974	142.—	2 b
Domaine de Pounon 1973	148.—	2 b
Domaine de Rieston 1973	152.—	2 b
Domaine de Peyrot 1972	154.—	3 ub-b
Domaine de Gaube 1972	154.—	3 b
Domaine de Gaube 1971	164.—	2 b

Domaine de Gaube 1970	180.—	2 b
Domaine de Pounon 1969	203.—	2 b
Domaine de Petit Lassis 1968	204.—	3 b-ub
Domaine de Pounon 1967	209.—	3 b
Domaine de Gaube 1966	218.—	3 b
Domaine de Peyrot 1965	242.—	b
Domaine de Gaube 1964	266.—	b
Domaine de Gaube 1963	267.—	b
Domaine de Gaube 1962	278.—	b
Domaine de Busquet 1961	330.—	ub-b
Domaine de Gaube 1959	355.—	b

Pot 2.5L

Dom. de Couzard-Lassalle 2000	243.—	1 fb
Domaine de Coquillon 1992	329.—	1 ub-fb-b
Domaine de Pounon 1989	336.—	2 b
Domaine de Pounon 1986	372.—	3 b

- 1 Les armagnacs fins, racés et faciles à boire
- 2 Les armagnacs puissants et très expressifs
- 3 Les armagnacs classiques, riches et équilibrés, avec beaucoup de caractère

b Baco fb Folle blanche
c Colombard ub Ugni blanc



Cognac Paul Giraud (Grande Champagne)

Élégance 6 ans d'âge	48.—
Vieille Réserve 25 ans	82.—
Très rare 40 ans	172.—

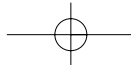


Grappa Az. agr. Rovero

Grappa monovitigno		
Grappa di Moscato 50cl	44.—	
Grappa di Brachetto 50cl	44.—	
Grappa di Gavi 50cl	44.—	
Grappa di Barbera 50cl	44.—	
Grappa Ciabot Mentin Gin. 50cl	44.—	

Grappa invecchiata (élevée en barriques)

Grappa Il Milin 70cl	49.—
Grappa di Nebbiolo 70cl	52.—
Grappa di Barbera 50cl	51.—
Grappa di Nebbiolo 1990 70cl	120.—



SOIRÉES DE DÉCOUVERTE **au début de l'année**



A toutes celles et tous ceux qui apprécient les bons vins, nous proposons de passer quelques heures agréables en notre compagnie à partager diverses découvertes œnologiques. **Les soirées à thème** vous seront présentées lors du prochain envoi.

Inscription (au moins une semaine avant le début) sous info@cantinadelmulino.ch ou par téléphone : 026 323 36 34 ou 079 214 22 04 (Fribourg), 079 336 74 65 (Berne)

Cours d'initiation (3 soirées)

23 et 30 jan./6 fév. à Fribourg

au magasin, Grand Rue 66

20 et 27 fév./6 mars à Berne

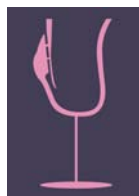
au magasin, Stauffacherstrasse 11

Les soirées débutent à 19h30 et se terminent vers 21h30.

A la portée de tous, ce cours d'initiation au vin est axé sur la dégustation. Vos sens olfactifs et gustatifs seront ainsi à la fête. En outre, nous vous transmettrons de précieuses informations sur les vignobles, les types de cépages, l'élevage et la fabrication du vin, de même que le mariage du vin avec les différents mets.

Nombre de participants: de 6 à 10 personnes
Fr. 180.— / personne

BERNER WEINTAGE



1er et 2 février à Berne-Liebfeld

Vidmarhallen

Könizstrasse 161, Restaurant «Le Beizli»

Nous nous réjouissons de vous accueillir à notre stand. L'entrée est gratuite.

Des informations plus détaillées suivront avec le prochain envoi.

HEURES D'OUVERTURE

NOUVELLES HEURES D'OUVERTURE AU MAGASIN A FRIBOURG

Dès maintenant les heures d'ouverture du magasin à Fribourg seront les suivantes:

mardi		14h - 19h
mercredi		14h - 19h
jeudi	9h30 - 12h	14h - 19h
vendredi	9h30 - 12h	14h - 19h
samedi	9h30 - 12h30	14h - 16h

HEURES D'OUVERTURE **PENDANT LES FÊTES**

	magasin à Berne		magasin à Fribourg
ma 18 déc.	14h - 19h		14h - 19h
me 19 déc.	14h - 19h		14h - 19h
je 20 déc.	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
ve 21 déc.	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
sa 22 déc.	10h - 16h		9h30 - 16h
lu 24 déc.	10h - 16h		9h30 - 16h
ma 25 déc.	fermé		fermé
me 26 déc.	fermé		fermé
je 27 déc.	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
ve 28 déc.	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
sa 29 déc.	10h - 16h		9h30 - 16h
lu 31 déc.	10h - 16h		9h30 - 16h
ma - ve	fermé		fermé
sa 5 jan.	10h - 16h	9h30 - 12h30	14h - 16h

