



GRANDE DEGUSTATION AUTOMNALE

26 septembre à Fribourg
au magasin, 17 - 20h



Plongez dans le monde des odeurs et saveurs automnales en dégustant plus d'une vingtaine de vins et des tapas typiques fraîchement préparés sur place par Patrick Riedo.

Pas d'inscription préalable nécessaire
Fr. 10.— / personne



FOIRE BERNOISE DU VIN

10 - 19 octobre à Berne
BEA-Expo

Nous nous réjouissons de vous accueillir à notre stand et de vous faire découvrir plus d'une trentaine de nos vins.

COURS D'INITIATION

1/8/15 octobre à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

5/12/19 novembre à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

29 oct., 5/12 nov. 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 10 à 15 personnes; Fr. 210.— / personne
Inscription indispensable

cantina del mulino sa

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

Place des Ormeaux 1
1700 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

ABONNEMENT DE VINS « 4 saisons »

Souhaiteriez-vous, quatre fois par an, vous laisser surprendre ou surprendre l'une de vos connaissances par un colis œnologique 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, vous recevrez, au choix, trois ou six bouteilles et bénéficierez d'un rabais de 10%.

Un abonnement « 4 saisons » est aussi une idée-cadeau très appréciée.

Carton-dégustation « 6 bouteilles »

Trois différents vins, 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.

SOIRÉES DE DÉCOUVERTE **en automne**

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.

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)

VINS ET CÉPAGES DU MEZZOGIORNO



7 octobre à Fribourg

au magasin, Place des Ormeaux 1
19h30 à environ 21h30

Aglianico et Piediroso, Falanghina et Catarratto, Vulture et Etna, la Sardaigne et la Sicile, le mezzogiorno est riche en régions et en vieux cépages peu connus. 8 vins avec quelques amuse-gueules typiques.
Fr. 70.— / personne

LE GOÛT DES MOTS **auteurs et vins italiens (en français)**



7 novembre à Fribourg

au magasin, Place des Ormeaux 1
19h30 bis ca. 21h30

dans l'écoute de textes littéraires, tout en dégustant des vins et des amuse-bouches qui leurs sont associés. Ce dialogue entre les mots et les saveurs crée un univers sensoriel très particulier et offre une nouvelle dimension aux textes et aux vins choisis, le tout dans une ambiance feutrée et conviviale.

Le prochain rendez-vous « Le goût des mots » sera consacré aux auteurs et aux vins italiens – une formule qui avait ravi les papilles des spectateurs en 2009 déjà. Tout au long de cette soirée, vous serez invités à vous plonger

Nombre de participants: max. 25 personnes
40.— / personne

DÎNER AU CHAMPAGNE **chez Frédéric Kondratowicz, Rest. Hôtel de Ville**



29 novembre à Fribourg

Restaurant de l'Hôtel de Ville, Grand Rue 6
dès 19h

Un menu gastronomique créé par le chef Frédéric Kondratowicz et des champagnes des domaines Egly-Ouriot et Larmandier-Bernier, sélectionnés spécialement pour cet événement, vous seront servis.

Réservation : info@restaurant-hotel-de-ville.ch
Tel. 026 321 23 67

Amuse bouche, 3 plats, champagnes compris.:
Fr. 160.— / personne

ARMAGNACS **par Caroline Rozes, productrice**



4 décembre à Fribourg

au magasin, Place des Ormeaux 1
de 19h30 à env. 21h30

Laissez-vous emporter par Caroline Rozes sur le chemin de la découverte du monde secret des armagnacs : distillation et vieillissement, armagnacs millésimés et assemblages, ainsi que viticulture et vinification. Vous pourrez ainsi déguster différents armagnacs provenant des deux domaines, dirigés par Caroline Rozes en 4ème génération, château de Léberon et domaine d'Aurensan à Cassaigne dans le sud-ouest de la France.



ARMAGNAC
DOMAINE d'AURENSAN



Nombre de participants: max. 20 personnes
Fr. 70.— / personne