

GRANDE DEGUSTATION à Fribourg



14 nov. • Espace Tinguely

17h-20h

en présence des vignerons

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

Pas d'inscription préalable nécessaire

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.



Raymond Paccot

DOMAINE LA COLOMBE
La Côte



Jean-Marc Grussaute

CAMIN-LARREDYA
Jurançon/Sud-Ouest



Christian Zündel

CHRISTIAN ZÜNDEL
Ticino



Sandro Barosi

CASCINA CORTE
Piemonte



Elian da Ros

DOMAINE ELIAN DA ROS
Sud-Ouest



Umberto Valle

POGGIO TREVALLE
Toscana

DEGUSTATION Vins de fêtes



28 novembre à Berne

au magasin, Stauffacherstrasse 11

de 17h à 20h

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

Frais de participation: Fr. 10.—

Pas d'inscription préalable nécessaire



LE GOÛT DES MOTS

auteurs et vins italiens (en français)



7 novembre à Fribourg

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

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 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.

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

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

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

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

DEGUSTATION ARMAGNACS

avec Caroline Rozes, productrice



4 décembre à Fribourg

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



ARMAGNAC
DOMAINE d'AURENSAN



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.

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

Domaine d'Aurensan

Les Assemblages

Assemblage 15 ans	70 cl	113.—
Assemblage 20 ans	70 cl	153.—
Assemblage 30 ans	70 cl	222.—

Les Millésimes

Millésime 1977	50 cl	178.—
Millésime 1975	50 cl	197.—
Millésime 1973	50 cl	220.—
Millésime 1961	50 cl	380.—

Château de Léberon

Les Millésimes

Millésime 1993	50 cl	100.—
Millésime 1989	50 cl	115.—
Millésime 1986	50 cl	130.—
Millésime 1982	50 cl	150.—
Millésime 1978	50 cl	178.—
Millésime 1974	50 cl	210.—
Millésime 1964	50 cl	330.—

Dom. d'Aurensan : Ugni-blanc, Colombard, Folle blanche
Château Leberon : Ugni-blanc, Colombard

ARMAGNAC
DOMAINE d'AURENSAN



LE CADEAU PARTICULIER : des eaux-de-vie



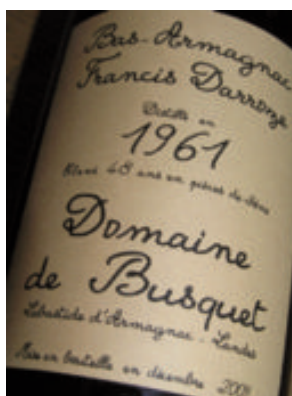
Bas-Armagnac Domaine Boingnères

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.—



Bas-Armagnac Francis Darroze

Dom. de Couzard-Lassalle	2000	95.—	1 fb
Dom. de Couzard-Lassalle	1999	96.—	1 fb
Domaine au Martin	1994	105.—	3 b-ub
Domaine de Pounon	1993	107.—	3 b
Domaine Salié	1991	110.—	2 b-ub
Domaine au Martin	1989	112.—	2 b-ub
Domaine de Busquet	1988	115.—	3 ub-b
Domaine de Bertruc	1986	122.—	3 ub-b
Domaine de Bertruc	1984	128.—	2 ub-b
Château de Monturon	1983	130.—	2 b
Domaine de Busquet	1982	133.—	3 b
Domaine de Bertruc	1981	137.—	1 ub-b
Domaine de Busquet	1980	140.—	2 b
Domaine de Salié	1977	151.—	2 b-ub
Château de Monturon	1976	158.—	2 ub
Domaine de Salié	1975	160.—	1 b-ub
Domaine de Poyanne	1974	163.—	2 b
Domaine de Bernadotte	1973	174.—	2 b
Domaine de Gaube	1972	177.—	2 b
Domaine de Gaube	1971	195.—	3 b
Domaine de Gaube	1970	215.—	3 b
Domaine de Pounon	1969	230.—	2 b
Domaine de Petit Lassis	1968	235.—	2 b-ub

Domaine de Busquet	1967	250.—	2 b
Domaine de Pounon	1967	250.—	2 b
Domaine de Gaube	1966	252.—	3 b
Domaine de Peyrot	1965	280.—	b
Domaine de Gaube	1964	305.—	b
Domaine de Gaube	1963	310.—	b
Domaine de Gaube	1962	320.—	b
Domaine de Busquet	1961	330.—	b
Domaine de Gaube	1959	355.—	b

Pot 2.5L

Dom. de Couzard-Lassalle	2000	340.—	1 fb
Domaine de Coquillon	1992	395.—	1 ub-fb-b
Domaine de Pounon	1986	445.—	2 ub-b
Domaine de Pounon	1984	460.—	2 ub-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)

Élegance 6 ans d'âge	52.—
Vieille Réserve 25 ans	88.—
Très rare 40 ans	172.—

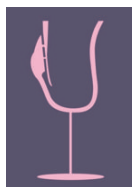


Grappa Az. agr. Rovero (Piemont)

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 (in Barriques gereiff)		
Grappa Il Milin 1995	70cl	49.—
Grappa di Nebbiolo 1995	70cl	52.—
Grappa di Barbera 1999	50cl	51.—
Grappa di Nebbiolo 1990	70cl	120.—

11^e JOURNÉES BERNOISES DU VIN



23 janvier 17h - 22h

24 janvier 15h - 20h

Vidmarhallen

Bern-Liebefeld, Könizstrasse 161, Restaurant «Le Beizli»

Nous nous réjouissons de vous accueillir à notre stand et de vous faire découvrir une vingtaine de vins de notre assortiment. L'entrée est gratuite.

COURS D'INITIATION en printemps



4, 11, 25 février à Fribourg

au magasin, place des Ormeaux 1

18 et 25 février, 4 mars à Berne

im Weinladen, Stauffacherstrasse 11

4, 11, 18 mars à Fribourg

au magasin, place des Ormeaux 1

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

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

SOIRÉES DE DÉCOUVERTE en printemps



Veuillez consulter notre site internet.

HEURES D'OUVERTURE PENDANT LES FÊTES

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

info@cantinadelmulino.ch
www.cantinadelmulino.ch

magasin à Berne

lu 22 décembre 14h - 19h
ma 23 décembre 14h - 19h
me 24 décembre 10h - 16h
je 25 décembre fermé
ve 26 décembre fermé
sa 27 décembre. 10h - 16h

lu 29 décembre fermé
ma 30 décembre 14h - 19h
me 31 décembre 10h - 16h
je 1^{er} janvier fermé
ve 2 janvier fermé
sa 3 janvier fermé

magasin à Fribourg

9h30 - 12h 14h - 19h
9h30 - 12h 14h - 19h
9h30 - 16h
fermé
fermé
9h30 - 16h

14h - 19h
14h - 19h
9h30 - 16h
fermé
fermé
9h30 - 16h