

DEUX DEGUSTATIONS DE PRINTEMPS

Nouveautés & vins printaniers

Nous vous proposons une **vingtaine de vins**: nouveautés et vins pour accompagner les plats printaniers.

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



10 mars à Fribourg

au magasin, 17 - 20h

Les vins à déguster seront accompagnés de savoureux amuse-bouches fraîchement préparés par Patrick Riedo.



18 mars à Berne

au magasin, 17 - 20h

Les vins à déguster seront accompagnés de savoureux amuse-bouches.



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 **au printemps**

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 :

Fribourg : 026 323 36 34 oder 079 214 22 04

Berne : 031 348 49 50 oder 079 336 74 65

LA TOSCANE



16 mars à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

19h30 à environ 21h30
Fr. 70.— / personne

Brunello di Montalcino et Montecucco, Chianti classico et Chianti Rufina, Vernaccia di San Gimignano et Vin Santo - et bien sûr le Sangiovese, cépage roi de la Toscane : de beaux souvenirs ou des envies? 8 vins avec quelques amuse-gueules typiques.

LA VALLÉE DU RHÔNE - DE CÔTE-RÔTIE À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



13 avril à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

19h30 à environ 21h30
Fr. 70.— / personne

De Côte-Rôtie au nord jusqu'à Châteauneuf-du-Pape au sud de la vallée du Rhône se trouvent des appellations qui figurent parmi les plus prestigieuses de la France. Les cépages Syrah et Grenache, Viognier, Marsanne et Roussanne donnent naissance à des Côtes-du-Rhône bien répandus mais aussi au rare Condrieu. 8 vins avec quelques amuse-gueules typiques.

CÉPAGES AUTOCHTONES DE L'ESPAGNE



4 mai à Berne
au magasin, Stauffacherstrasse 11

19h30 à environ 21h30
Fr. 70.— / personne

Callot et Bobal, Graciano et Juan Garcia, Albariño et Treixadura, Brancellao et Ferrol, l'Espagne est riche en vieux cépages peu connus. 8 vins avec quelques amuse-gueules typiques.

COURS D'INITIATION **au printemps**



11/18/25 mai à Berne
au magasin, Stauffacherstrasse 11

Les soirées débutent à 19h30 et se terminent vers 21h30.
Fr. 210.— / personne

Inscription indispensable!

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