

## cantina del mulino – 20 ans de vins de caractère !

Chères clientes, chers clients  
Chères amies, chers amis

L'aventure qui a commencé il y a vingt ans dans un petit moulin nous passionne toujours autant aujourd'hui : dénicher des vins peu ordinaires, authentiques, produits de manière naturelle. Des vins qui inspirent, déroutent et réjouissent. Bref, des vins de caractère !

Le vin est un bien culturel vivant, façonné par le sol, l'eau, la lumière et la chaleur. Grâce à un inlassable travail de recherche et de terrain, nos viticulteurs produisent des vins uniques, qui font honneur à leur région.

Dès le début, nous avons choisi de vendre uniquement des vins originaux et de qualité supérieure. Un choix à notre avis plus important que jamais à l'époque actuelle de la production de masse et de la surabondance.

Nous tenons à vous remercier pour votre soutien et votre fidélité à notre 'cantina' pendant toutes ces années et vous invitons à faire la fête avec nous les 23 et 24 septembre.

### Invitation à notre fête d'anniversaire

**vendredi, 23 septembre, 17h-20h**

**samedi, 24 septembre, 10h-16h**

au magasin à Fribourg



avec, au programme :

- **une dégustation** de 20 vins à 20 % de rabais ;
- **un parcours** « avez-vous du nez ? » ;
- **des bouchées appétissantes** et un **pot-au-feu** préparé sur place par Patrick Riedo ;
- **des vins en Magnum** de nos vigneron ;
- **un moment d'agréable détente** au bar de la cantina ;
- et Oscar à l'**accordéon**.

#### 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



### Souper le jour du 20e anniversaire de la cantina del mulino

**vendredi, 11 novembre, dès 20h**

au Restaurant de l'Hôtel de Ville, Fribourg

en présence de 6 vigneron

A l'issue de la traditionnelle dégustation à l'Espace Tinguely, Frédéric Kondratowicz nous gâtera avec un menu à trois plats créé exprès pour l'occasion. Frais: Fr. 79.-/personne (sans les boissons).

**Réservation auprès du restaurant** (026 321 23 67 / info@restaurant-hotel-de-ville.ch).

# 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](mailto: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)

**28 sept., 5/12 octobre** à Fribourg  
au magasin, Place des Ormeaux 1

**26 oct., 2/9 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



## Soirée à thème Cognac de collection Jean Groperrin

**6 octobre** à Fribourg  
au magasin, Place des Ormeaux 1  
19h30 à environ 21h30

Fr. 70.— / personne

Laissez-vous emporter par Benjamin Backer de la maison Jean Groperrin sur le chemin de la découverte du monde secret des cognacs de collection, la plupart millésimé: sélection, distillation et vieillissement. Vous pourrez ainsi déguster des cognacs de différents millésimes et domaines.



## Soirée à thème Dégustation verticale en présence de deux vigneron

**10 novembre** à Fribourg  
au magasin, Place des Ormeaux 1  
19h30 à environ 22h

Fr. 70.— / personne

**Guilhem Goisot**, viticulteur dans la région des Côtes d'Auxerre, **au nord de la Bourgogne**, présente plusieurs millésimes de ses grands vins blancs, proches des Chablis, cultivés sur les meilleures parcelles.

**Mathieu Cosse** présente plusieurs millésimes de son **Ca-hors Les Laquets**.

## FOIRE BERNOISE DU VIN

**14 - 23 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.



## 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.