

GRANDE DEGUSTATION À FRIBOURG



11 novembre
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.



Marie-Thérèse Chappaz

MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ

Fully (VS)



Stéphane Reynard

DOMAINE CORNULUS

Savièze (VS)



Guilhem Goisot

DOMAINE J.-H. & G. GOISOT

Bourgogne



Roberto Semino

AZ. AGR. LA VECCHIA POSTA

Piemonte



Christian Vessaz

CRU DE L'HÔPITAL

Vully (FR)



Matthieu Cosse

DOM. COSSE MAISONNEUVE

Cahors (Sud-Ouest)

CHÂTEAU LA COSTE

Provence



Pasquale Petrera

PASQUALE PETRERA FATALONE

Les Pouilles

DÉGUSTATION VERTICALE EN PRÉSENCE DE DEUX VIGNERONS



10 novembre à Fribourg

au magasin, Place des Ormeaux 1

19h30 à environ 22h

Fr. 70.— / personne

sur inscription

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.

Matthieu Cosse présente plusieurs millésimes de son **Cahors** Les Laquets.

DEGUSTATION VINS DE FÊTES



2 décembre 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



POUR LES FÊTES CHAMPAGNE & FRANCIACORTA



Champagne Egly-Ouriet

Brut Premier Cru « Les Vignes de Vriigny »	Pinot meunier	49.—
Grand Cru Brut Tradition	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	62.—
Grand Cru Brut Rose	Pinot noir 65%, Chardonnay 35%	79.—
Grand Cru Brut Rose	Pinot noir 65%, Chardonnay 35% Magnum	198.—
Grand Cru Blanc de Noirs Vieilles Vignes	Pinot noir	125.—
Grand Cru 2005	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	118.—
Grand Cru 2003	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	98.—



Champagne Larmandier-Bernier

Longitude Blanc de Blanc 1er Cru Extra-brut	Chardonnay	48.—
Rosé de saignée brut 1er Cru Extra-brut	Pinot noir	62.—
Terre de Vertus, non dosé, 1er Cru 2009	Chardonnay	56.—
Vieilles Vignes de Cramant Grand Cru Extra Brut 2006	Chardonnay	72.—
Vieilles Vignes de Cramant Grand Cru Extra Brut 2005	Chardonnay	76.—
Vieilles Vignes de Cramant Grand Cru Extra Brut 2004	Chardonnay	71.—
Les Chemins d'Avize Grand Cru Extra Brut 2010	Chardonnay	96.—
Les Chemins d'Avize Grand Cru Extra Brut 2009	Chardonnay	89.—



Franciacorta Corte Bianca

Extra brut Franciacorta	Chardonnay 95%, Pinot nero 5%	28.—
Rosato Extra brut 2011	Pinot nero	31.—
Satèn 2011	Chardonnay	35.—
Bianco dosaggio zero 2008	Chardonnay 50%, Pinot nero 50%	45.—



LE CADEAU PARTICULIER DES EAUX-DE-VIE

ARMAGNAC
DOMAINE D'AURENSAN

Domaine d'Aurensan

Les Assemblages

Assemblage 15 ans	70 cl	106.—
Assemblage 20 ans	70 cl	145.—
Assemblage 20 ans	Magnum	310.—
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	98.—
Millésime 1989	50 cl	115.—
Millésime 1989	Magnum	345.—
Millésime 1986	50 cl	130.—
Millésime 1982	50 cl	150.—
Millésime 1978	50 cl	178.—
Millésime 1974	50 cl	210.—
Millésime 1966	50 cl	290.—
Millésime 1964	50 cl	330.—

Dom. d'Aurensan : Ugni-blanc, Colombar, Folle blanche

Château Leberon : Ugni-blanc, Colombar



Bas-Armagnac Domaine Boingnières

70cl

Eau de vie Folle blanche		82.—
Folle Blanche	2001	105.—
Folle Blanche	1986	185.—
Cépages Nobles *	1985	168.—
Folle Blanche	1980	267.—
Cépages Nobles **	1976	260.—
Ugni Blanc	1976	380.—
Cépages Nobles **	1975	315.—
Baco	1968	380.—

Magnum

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

* Folle Blanche, Colombar

** Folle Blanche, Colombar, Ugni Blanc



Cognac de collection Jean Gersperrin

70cl

Grande Champagne Folle Bl.	43°	Ass.	68.—
Grande Champagne	48.2°	2003	98.—
Fins Bois bio	47°	2001	108.—
Fins Bois bio	50cl	47°	82.—
Fins bois	42.8°	1992	124.—
Fins bois	45.9°	1990	134.—
Bois ordinaires de l'île d'Oléron	47.3°	1989	142.—
Grande Champagne	52.7°	1977	220.—
Fins bois	50.1°	1975	220.—

70cl

Petite Champagne B.F.	60.4°	1973	290.—	
Grande Champagne B.F.	55.4°	N°72	250.—	
Grande Champagne	47°	1971	290.—	
Petite Champagne	47.2°	1969	330.—	
Borderies B.F.	37.5cl	49.7°	1961	250.—
Borderies B.F.	46.8°	N°48	340.—	

B.F. brut de fût



Cognac Paul Giraud (Grande Champagne)

70cl

Élégance 6 ans d'âge		48.—
Vieille Réserve 25 ans		88.—
Très rare 50 ans		190.—



Grappa Az. agr. Rovero (Piemont)

Grappa monovitigno

Grappa di Moscato	50cl	47.—
Grappa di Brachetto	50cl	47.—
Grappa di Gavi	50cl	47.—
Grappa di Barbera	50cl	47.—
Grappa Ciabot Mentin Ginestra	50cl	47.—

Grappa invecchiata (élevée en barrique)

Grappa Il Milin 1997	70cl	51.—
Grappa di Nebbiolo 1996	70cl	54.—
Grappa di Barbera 1999	50cl	53.—
Grappa di Nebbiolo 1990	70cl	120.—



