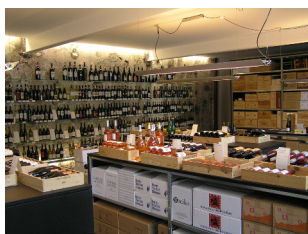




Dégustations automnales

Venez découvrir une **vingtaine de nos nouveautés et vins d'automne** ! Nous aurons le plaisir de vous présenter, entre autres, deux domaines qui viennent d'entrer dans notre assortiment.

- **Cantina Fiorentino**, Pouilles (Italie)
- **Bodega José Antonio García**, Bierzo (Espagne)

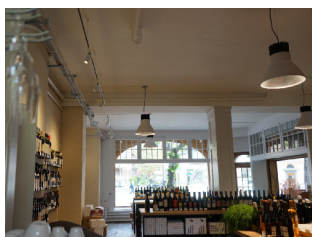


21 septembre à FRIBOURG

17h – 20h, au magasin, Place des Ormeaux 1

Dégustation d'une **vingtaine de nouveautés et de vins d'automne** de notre assortiment, accompagnés d'amuse-bouches fraîchement préparés par Patrick Riedo.

Frais de participation: Fr. 10.— / par personne. Une inscription préalable n'est pas nécessaire.



13 octobre à BERNE

17h – 20h, au magasin, Moserstrasse 13

Dégustation d'une **vingtaine de nouveautés et de vins d'automne** de notre assortiment, accompagnés de spécialités locales en provenance de la ferme de Ruedi et Fredy Schmied: ragout de bœuf charolais, issu d'élevage bio en plein air, ainsi que des amuse-bouches végétariens.

Frais de participation: Fr. 10.— / par personne. Une inscription préalable n'est pas nécessaire.

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

moserstrasse 13
3014 berne
031 348 49 50
natel 079 336 74 65

info@cantinadelmulino.ch
www.cantinadelmulino.ch

Abonnement de vins « 4 saisons »

Vous avez envie, quatre fois par an, de vous laisser surprendre ou de surprendre l'une de vos connaissances par un colis œnologique contenant plusieurs crus de saison et des suggestions de menus qui leur soient assortis ? 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. 140.— (prix moyen, frais d'envoi compris) ou pour le carton-dégustation de trois bouteilles à fr. 70.— (prix moyen, 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)



Cours d'initiation (3 soirées)

27 sept., 4/11 octobre à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

18/25 oct., 1^{er} nov. à Berne
au magasin, Moserstrasse 13

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 Trentino, Alto Adige

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

Fr. 70.— / personne

Teroldego et Nosiola, Manzoni, Lagrein et Vernatsch, des cépages peu connus à découvrir pendant cette soirée. Huit vins de quatre domaines différents: Foradori, Castel Norna, Fantti et Loacker. Avec quelques amuse-gueules typiques.



Soirée à thème Le Languedoc, une région en métamorphose

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

Fr. 70.— / personne

Cette région méditerranéenne, jadis terre de vins de masse, revendique enfin son identité: des vigneron passionnés ont démontré le potentiel de leurs terroirs, le renouveau des cépages « autochtones » comme le Bourboulenc, Le Terret, le Carignan blanc et le Carignan rouge donne naissance à des vins fascinants et profonds. Huit vins avec quelques amuse-bouches.



Soirée à thème Champagne: Egly-Ouriet et Larmandier-Bernier

23 novembre à Berne
au magasin, Moserstrasse 13
19h30 à environ 21h30

Fr. 90.— / personne

Nous vous proposons de venir découvrir des champagnes de deux vigneron hors-pair, de Francis Egly du Domaine Egly-Ouriet et de Pierre Larmandier du Domaine Larmandier-Bernier. Markus Hungerbühler, Weinakademiker animera cette soirée à ne pas manquer! Huit champagnes avec quelques amuse-bouches.