

GRANDE DEGUSTATION À FRIBOURG



17 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.



Valentina Andrei

CAVE VALENTINA ANDREI
Saillon (VS)



Christian Zündel

AZIENDA CHRISTIAN ZÜNDEL
Beride (TI)



Matthieu Cosse

DOM. COSSE MAISONNEUVE
Cahors (Sud-Ouest)



Valérie Courège

CHÂTEAU FONTAINEBLEAU
Var (Provence)



Elisabetta Foradori

AZ. AGR. FORADORI
Trentino



Lorenzo Magnelli

AZ. AGR. LE CHIUSE
Montalcino (Toscana)

DEGUSTATION VINS DE FÊTES



1^{er} décembre à Berne

au magasin, Moserstrasse 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 Vrigny »	Pinot meunier	49.—
Grand Cru Brut Tradition	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	62.—
Grand Cru Brut Rose	Pinot noir 65%, Chardonnay 35%	82.—
Grand Cru Brut Rose	Pinot noir 65%, Chardonnay 35%	Magnum 210.—
Grand Cru Blanc de Noirs Vieilles Vignes	Pinot noir	125.—
Grand Cru 2006	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	118.—
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.—
Longitude Blanc de Blanc 1er Cru Extra-brut	Chardonnay	Magnum 102.—
Longitude Blanc de Blanc 1er Cru Extra-brut	Chardonnay	Jeroboam 260.—
Rosé de saignée brut 1er Cru Extra-brut	Pinot noir	62.—
Terre de Vertus, non dosé, 1er Cru 2010	Chardonnay	56.—
Terre de Vertus, non dosé, 1er Cru 2011	Chardonnay	Magnum 122.—
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.—



HEURES D'OUVERTURE PENDANT LES FÊTES

Magasin à Berne

Magasin à Fribourg

cantina del mulino sa

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

place des ormeaux 1
1700 fribourg
026 323 36 34
079 214 22 04

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

info@cantinadelmulino.ch
www.cantinadelmulino.ch

	Magasin à Berne		Magasin à Fribourg	
lu 18 décembre	fermé		fermé	
ma 19 décembre	14h - 19h		9h30 - 12h	14h - 19h
me 20 décembre	14h - 19h		9h30 - 12h	14h - 19h
je 21 décembre	10h - 12h	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
ve 22 décembre	10h - 12h	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
sa 23 décembre	10h -	- 16h	9h30 -	- 16h
lu 25 décembre	fermé		fermé	
ma 26 décembre	fermé		fermé	
me 27 décembre	14h - 19h		14h - 19h	
je 28 décembre	10h - 12h	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
ve 29 décembre	10h - 12h	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
sa 30 décembre	10h -	- 16h	9h30 -	- 16h
lu 1er janvier	fermé		fermé	
ma 2 janvier	fermé		fermé	
me 3 janvier	fermé		fermé	
je 4 janvier	10h - 12h	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
ve 5 janvier	10h - 12h	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
sa 6 janvier	10h -	- 16h	9h30 -	- 16h

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	195.—
Millésime 1975	50 cl	197.—
Millésime 1973	50 cl	220.—
Millésime 1961	50 cl	380.—



Château de Léberon

Les Millésimes

Millésime 1993	50 cl	102.—
Millésime 1989	50 cl	120.—
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 Léberon : Ugni-blanc, Colombar

Bas-Armagnac Domaine Boingnières

70 cl

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 Groperrin

70 cl

Grande Champagne Folle Bl.	43°	Ass.	68.—	
Grande Champagne	48.2°	2003	98.—	
Fins Bois <i>bio</i>	47°	2001	108.—	
Fins Bois <i>bio</i>	50 cl	47°	2001	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.—	

70 cl

Petite Champagne <i>B.F.</i>	60.4°	1973	290.—	
Grande Champagne <i>B.F.</i>	55.4°	N°72	250.—	
Grande Champagne	47°	1971	290.—	
Petite Champagne	47.2°	1969	330.—	
Borderies <i>B.F.</i>	37.5 cl	49.7°	1961	250.—

B.F. brut de fût



Cognac Paul Giraud (Grande Champagne)

70 cl

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

Grappa invecchiata (élevée en barrique)

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



SOIRÉES DE DÉCOUVERTE

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)



14/21/28 février 2018 à Berne
au magasin, Moserstrasse 13

21/28 février, 7 mars 2018 à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

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 Noarna, Fanti 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 vignerons 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 vignerons 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.

15^e JOURNÉES BERNOISES DU VIN



19 janvier 17h -22h
20 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.