

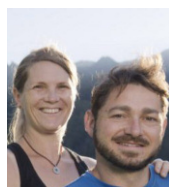
GRANDE DEGUSTATION À FRIBOURG

9 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

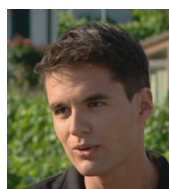
Espace Tinguely, Rue de Morat 2 (Quartier du Bourg) à Fribourg
Transports publics: lignes 1, 2 et 6 (arrêt Tilleul)
Parkings: quartier du Bourg, parking des Alpes; park+ride aux différentes entrées de la ville.



Francisca Obrecht
WEINGUT ZUR SONNE
Grisons



Luc et Marie Michel
ZÉLIGE-CARAVENT
Languedoc



Fabrice Simonet
DOMAINE DU PETIT CHÂTEAU
Vully



Christine Dupuy
DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT
Sud-Ouest



**Julien Zernott et
Delphine Rousseau**
DOM. DU PAS DE L'ESCALETTE
Languedoc



Gabriele Buondonno
AZ. AG. CASAVECCHIA ALLA
PIAZZA
Toscana

DEGUSTATION VINS DE FÊTES

30 novembre 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.— / personne
Pas d'inscription préalable nécessaire



Dinde farcie



- **Pieve vecchia 2014, Bianco veronese IGT**, GINO FASOLI, Veneto (I)
Garganega, cépage blanc magnifique du Veneto, riche, notes de vanille. Avec dinde farcie au foie gras.
Cépage : Garganega

Longévité : 2017-2021
Température : 10-12°C
Prix : 21.00 / bt



- **Raissennaz 2011, Morges AOC**, DOMAINE HENRI CRUCHON, Vaud (CH)
Grand terroir planté de clones bourguignons; vin sensuel, dense et charnu, belle longueur en bouche. Avec dinde farcie aux champignons.
Cépage : Pinot noir

Longévité : 2015-2021
Température : 15-17°C
Prix : 35.00 / bt



- **Les Schistes 2015, Saint-Chinian AC**, BORIE LA VITARÈLE, Languedoc (F)
Vieilles vignes sur sol de schistes; vin corsé et riche du Languedoc, mets de dinde plus relevés.
Cépages : Grenache 60%, Syrah 35%, Carignan 5%

Longévité : 2017-2022
Température : 15-17°C
Prix : 22.00 / bt

Fondue chinoise



- **Foradori Teroldego 2015, Vigneti delle Dolomiti IGT**, AZ. AGR. FORADORI, Trentino (I)
Teroldego, cépage rouge, autoflochtone des Dolomites; fruité, tanins fins, apporte légèreté en contre-point aux sauces à base de mayonnaise.
Cépage : Teroldego

Longévité : 2018-2022
Température : 14-16°C
Prix : 23.50 / bt



- **Serra del Prete 2013, Aglianico del Vulture DOC**, MUSTO CARMELITANO, Basilicata (I)
Des notes de rose, girofle et fraises, néanmoins riche avec des tanins affirmés et beaucoup de fraîcheur.
Cépage : Aglianico

Longévité : 2017-2022
Température : 14-16°C
Prix : 17.50 / bt



- **La Casilla 2015, Manchuela DO**, PONCE, Valencia (E)
Bobal – cépage rencontré fréquemment et cependant méconnu. Fruité sur la finesse, tanins polis et teneur en alcool modérée: un espagnol presque atypique pour fondue chinoise avec sauces relevées.
Cépage : Bobal

Longévité : 2018-2023
Température : 14-16°C
Prix : 17.00 / bt

Filet de boeuf Wellington, filet mignon, rôti de bœuf



- **Margaux DOC 2011, CHATEAU MILLE ROSES**, Bordeaux (F)
David et Sophie Faure produisent sur leur petit domaine un Margaux de charme aux tanins fins; un compagnon parfait pour le rôti de boeuf.
Cépages : Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Longévité : 2016-2027
Température : 15-17°C
Prix : 35.00 / bt



- **Les Picasses 2014, Chinon AC**, CHATEAU DE COULAIN, Loire (F)
Un sol argilo-calcaire sur tuffeau jaune sur le terroir mythique des Picasses. Fruit mûr et tanins quasi fondus; idéal avec un filet mignon aux morilles.
Cépage : Cabernet Franc

Longévité : 2017-2024
Température : 14-16°C
Prix : 25.00 / bt



- **Châteauneuf-du-Pape AC 2013**, DOMAINE PIERRE ANDRÉ, Rhône (F)
Malgré un millésime plutôt difficile, Jacqueline André a su créer un Châteauneuf-du-Pape velouté et élégant, tout en finesse; filet mignon à la moutarde ou au poivre.
Cépages : Grenache 78% ; Syrah 10%; Mourvèdre 10%; Cinsault, Muscardin, Counoise, Picpoul

Longévité : 2016-2024
Température : 14-16°C
Prix : 36.00 / bt



- **Serralunga 2013, Barolo DOCG**, AZ. VIT. PRINCIPIANO FERDINANDO, Piemonte (I)
Nebbiolo de Serralunga, corsé avec des saveurs légèrement terreuses, tanins élégants avec de fines notes de champignons; filet de boeuf Wellington.
Cépage : Nebbiolo

Longévité : 2018-2025
Température : 15-17°C
Prix : 36.00 / bt

Huîtres, coquillages



- **Clos des Briords 2016, Muscadet Sèvre et Maine sur Lie**, DOM. DE LA PÉPIÈRE, Loire (F)
Année après année, le trio Marc Ollivier, Rémy Branger et Gwénaëlle Croix produisent des vins d'une précision incroyable avec une belle minéralité.
Cépage: Melon de Bourgogne

Longévité: 2017-2026
Température: 8-10°C
Prix: 14.50 / bt



- **Grecomusc' 2014, Irpinia bianco DOC**, CANTINE LONARDO, Campania (I)
Rovello bianco, d'un jaune doré, puissant aux notes délicates de pêches avec une fine acidité; un vin tout en fraîcheur pour plats de coquillages.
Cépage: Grecomusc'

Longévité: 2017-2020
Température: 8-10°C
Prix: 22.00 / bt

Saumon fumé & Cie



- **Moury 2016, Saint-Bris AC**, DOMAINE J.-H. ET G. GOISOT, Bourgogne (F)
Seule appellation en Bourgogne autorisant le Sauvignon; un vin aux notes discrètes d'agrumes et dans un esprit très chablisien.
Cépage: Sauvignon blanc

Longévité: 2018-2022
Température: 10-12°C
Prix: 17.80 / bt



- **Os Pasas 2016, Ribeiro DO**, VIÑA DE MARTIN, Galicia (E)
Cinq hectares répartis sur pas moins de 25 parcelles, cépages autochtones; Complexe, élégant, belle fraîcheur. Une belle découverte !
Cépages: Treixadura, Torrontés, Lado, Albariño

Longévité: 2018-2021
Température: 15-17°C
Prix: 25.00 / bt

Vins doux



- **Loin de l'Œil 2013, Gaillac doux AOP**, DOMAINE PLAGEOLES, Sud-Ouest (F) 50cl
Un vin doux séduisant issu du cépage autochtone Loin de l'Œil; notes de poires mûres et coings. Strudel aux pommes.
Cépage: Loin de l'Œil

Longévité: 2015-2021
Température: 10-12°C
Prix: 18.00 / bt



- **Sol 2011, Moscato Passito IGT**, CERRUTI EZIO, Piemonte (I) 37.5cl
Raisins de Moscato passerillés, flétris sur souche; arômes d'abricots, riche avec une belle fraîcheur, mousse au chocolat ou fromage bleu doux tel que Jersey-Blue.
Cépage: Moscato

Longévité: 2018-2021
Température: 10-12°C
Prix: 30.00 / bt



- **La Grive 2012, Vaud AOC**, DOMAINE LA COLOMBE, Vaud (CH) 37.5cl
Cette très ancienne méthode de vinification permet d'obtenir un vin rouge doux dont l'alcool, le sucre et les tanins sont en harmonie. Avec fromages bleus ou chocolat noir.
Cépages: Gamaret, Garanoir

Longévité: 2013-2020
Température: 10-12°C
Prix: 30.00 / bt

Raclette et fondue



- **Au Clos 2017, La Côte AOC**, DOMAINE HENRI CRUCHON, Vaud (CH)
Un vin très tendre, rond, dense et chaleureux, doté d'une minéralité structurante. A savourer avec une raclette en hiver.
Cépage: Chasselas

Longévité: 2018-2022
Température: 8-10°C
Prix: 16.50 / bt



- **Antonio 2016, Vinho Regional Lisboa**, CASAL FIGUEIRA, Lisboa (P)
Vin subtil, des bords de l'Atlantique; floral avec un souffle de citron, poire et vanille, belle fraîcheur, notes salines et terreuses. Une option originale pour la raclette!
Cépage: Vital

Longévité: 2018-2021
Température: 8-10°C
Prix: 20.00 / bt

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%	72.—
Grand Cru Brut Rosé	Pinot noir 65%, Chardonnay 35%	82.—
Grand Cru Brut Rosé	Pinot noir 65%, Chardonnay 35%	Magnum 210.—
Grand Cru Blanc de Noirs Vieilles Vignes	Pinot noir	125.—
Grand Cru 2007	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	130.—
Grand Cru 2006	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	118.—
Grand Cru 2005	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	118.—



Champagne Larmandier-Bernier

Longitude Blanc de Blanc 1er Cru Extra-brut	Chardonnay	48.—
Longitude Blanc de Blanc 1er Cru Extra-brut	Chardonnay	Magnum 110.—
Longitude Blanc de Blanc 1er Cru Extra-brut	Chardonnay	Jeroboam 260.—
Rosé de saignée brut 1er Cru Extra-brut	Pinot noir	70.—
Terre de Vertus, non dosé, 1er Cru 2011	Chardonnay	58.—
Vieilles Vignes du Levant Grand Cru Extra Brut 2008	Chardonnay	89.—
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.—



DEGUSTATION PENDANT L'EXPOSITION AUTOMNALE DE BISE MEUBLES

15 novembre de 17h à 21h
17 novembre de 10h à 16h

Lors de cette dégustation vous pourrez goûter une sélection de vins d'automne.

Chez Bise meubles, Route de Fribourg 24, Tavel

HEURES D'OUVERTURE PENDANT LES FÊTES

Veuillez consulter notre site internet.

cantina del mulino sa
 andré küffel
 martin maurer
 patrick riedo

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

berne
 moserstrasse 13
 031 348 49 50
 079 336 74 65

info@cantinadelmulino.ch
 www.cantinadelmulino.ch