



cantina del mulino
weine vins

Fribourg en septembre 2019

Chère cliente, Cher client,

Après un bel été, nous nous réjouissons de l'arrivée de l'automne avec ses couleurs lumineuses, ses températures agréables et ses trésors culinaires accompagnés de vins de caractère. A l'occasion de nos dégustations d'automne, un grand choix de vins vous sera présenté.

Nous nous réjouissons de votre visite et vous souhaitons un agréable automne.

André Küttel, Martin Maurer, Patrick Riedo et l'équipe de la cantina del mulino

NB: heures d'ouverture réduites du magasin à Berne: pendant les vacances d'automne du 16.9 au 6.10 le magasin sera ouvert les jeudis de 14h à 16h, les vendredis de 10h à 12h et de 14h à 19h, les samedis de 10h à 16h.

Dégustations automnales



19 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-bouche fraîchement préparés par Patrick Riedo.

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



11 octobre à Berne

17h – 20h, au magasin, Moserstrasse 13

Dégustation d'une **trentaine de nouveautés et de vins d'automne** de notre assortiment, accompagnés d'amuse-bouche.

Jacques Perritaz, Cidrerie du Vulcain, Fribourg, sera présent pour vous faire découvrir une dizaine des ses cidres.

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





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)

25 septembre, 2 et 9 octobre à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

23 et 30 octobre, 6 novembre à Berne
au magasin, Moserstrasse 13

Les soirées débutent à 19h30 et se terminent vers 21h30.
Fr. 210.— / personne

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



Cours d'initiation pour femmes (en allemand)

15 octobre à Berne
au magasin, Moserstrasse 13
de 19h30 à 21h30
Intervenante: Sara De Giorgi
Fr. 70.— / personne

In einer ungezwungenen Runde die Weinwelt entdecken, Weine von Winzerinnen degustieren, ungehemmt Fragen stellen. Mit dem Ziel, das erworbene Wissen in Zukunft selbstbewusst und gekonnt einzusetzen.



Toscane

16 octobre à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1
de 19h30 à 21h30
Intervenant: Patrick Riedo
Fr. 70.— / personne

Brunello di Montalcino et Montecucco, Chianti classico et Chianti Rufina, Vin Santo et ... Syrah, mais, avant tout le Sangiovese, cépage roi de la Toscane : de belles souvenirs ou des envies? 8 vins avec quelques amuse-gueules typiques.



Scotch Whisky

20 novembre à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1
de 19h30 à 21h30
Intervenant: Fabrice Corneau
Fr. 70.— / personne

L'embouteilleur indépendant de whisky, Fabrice Corneau, vous fera découvrir le monde des whiskys d'Écosse: Highland, Speyside et Isle of Islay, Single Cask et Cask Strength, Angel's Share et Tea-Spooned, ... Les whiskys dégustés lors de cette soirée sont non-filtrés, non-colorés et embouteillés sans dilution.

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. 135.— (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.

