

Sauvignon blanc Emblem - Cave la Côte - VD AOC



Nez : intense, pamplemousse, fruit de la passion, piment vert.
Bouche : dynamique et frais, longue finale.
Accords : apéritif, entrées, asperges, poissons, fruits de mer, viande blanche.

Fendant Pentes Brûlées - Cave St-Pierre - VS AOC



Cépage : Chasselas
Nez : fruité, élégant, puissant.
Bouche : plein au fruité dominant, léger, sec.
Accords : apéritif, entrées, poissons, mets au fromage.

Sunshine - Cave St-Pierre - VS AOC



Cépages : Heida, Chardonnay
Nez : fruits à chair blanche, agrumes.
Bouche : bien équilibré entre alcool et acidité, rafraîchissant.
Accords : entrées, tapas, crevettes, poissons, apéritif.

Rosé de Satigny - Domaine des Alouettes - GE AOC



Cépage : Gamay
Nez : léger et fruité, harmonieux, élégant.
Bouche : équilibré et souple.
Accords : apéritif, entrées, volaille, cuisine exotique, poissons.

Escargot Rouge Original - Cave de la Côte - VD AOC



Cépages : Gamaret, Gamay, Garanoir, Pinot Noir
Nez : petits fruits rouges.
Bouche : gourmand et fruité, souple en milieu de bouche, tanins soyeux en finale.
Accords : apéritif, pizza, pâtes, grillades, fondue, raclette.

Noir Plaisir - Domaine des Alouettes - GE AOC



Cépages : Gamaret, Garanoir
Nez : fruits rouges (cerise) et notes de cuir.
Bouche : ample, tendre, structuré, tannins souples, finale longue et savoureuse.
Accords : viande rouge, fromages.

Pinot Noir Pentes Rôties - Cave St-Pierre - VS AOC



Nez : corsé, fruité, petits fruits.
Bouche : puissant, généreux, charnu, subtile finesse veloutée.
Accords : Viande rouge, viandes grillées, cochonnaille, fromages, gibier.

Corbières AOP - Château Vaugelas Le Prieuré - France



Cépages : Grenache, Syrah, Carignan et Mourvèdre
Nez : fruits rouges, cerises à l'eau de vie, notes vanillées et de réglisse douce.
Bouche : ample, bel équilibre, tannins fins et élégants, rond et persistant.
Accords : gibier, viande rôtie ou en sauce.

Terre Métissée - Vin rouge d'Occitanie - IGP France



Cépages : Malbec, Braucol, Négrette, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah
Nez : belle intensité aromatique, cerise kirschée, mûre et cassis.
Bouche : charnu, finale veloutée, d'une grande finesse.
Accords : viande rouge, grillades, chasse, fromages à pâte dure.

Negroamaro di Puglia IGP - Luccarelli - Italie



Nez : mûre, cassis, notes de l'élevage en fût (balsamiques).
Bouche : sec, accrocheur et aromatique, juteux, sucre résiduel finement tissé, sensation veloutée.
Accords : pâtes, fromages et viande rouge.

Audentia Reserva Valencia DOP - Murviedro - Espagne



Cépages : Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Monastrell
Nez : compote de fruits, vanille, tabac et chocolat.
Bouche : soyeux, lisse, belle structure avec un bon potentiel de garde.
Accords : plats variés, viande, rôti, fromages affinés.





Rectorat de Notre-Dame des Marches
en association avec
la Société des Amis des Marches
VENTE DE VINS 2024



POUR LE SOUTIEN DE LA CHAPELLE ET DES PELERINAGES

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Lieu : _____

Téléphone : _____

E-mail : _____

Vendeur : _____

Date commande : _____

LIVRAISON :

Commande à venir chercher
aux Marches entre
le 21-22 juin 2024 (8h-12h)

Paiement au comptant ou TWINT
à la livraison

Vins blancs	cont.	prix unité	Nbre cartons	Carton 6 bout.	Montant
Sauvignon blanc Vaud AOC - Emblem	75cl	20,00		120,00	
Fendant du Valais AOC - Pentes Brûlées	75cl	14,00		84,00	
Sunshine - Heida, Chardonnay, Valais AOC	75cl	19,00		114,00	

Vin rosé					
Rosé de Satigny - Domaine des Alouettes - Satigny/GE AOC	75cl	15,00		90,00	

Vins rouges					
Escargot Rouge Original - Assemblage Vaud AOC	75cl	17,00		102,00	
Noir Plaisir - Assemblage Gamaret/Garanoir - Genève AOC	75cl	17,50		105,00	
Pinot Noir du Valais AOC - Pentes Rôties	75cl	16,00		96,00	
Corbières AC - Château Vaugelas Le Prieuré France	75cl	15,00		90,00	
Terre Métissée - Vin rouge d'Occitanie IGP France	75cl	15,50		93,00	
Negroamaro di Puglia IGP - Luccarelli Italie	75cl	14,50		87,00	
Audentia Reserva Valencia DOP - Bodegas Murviedro Espagne	75cl	15,00		90,00	

Signature client : _____

MONTANT TOTAL

Commande à retourner d'ici le 5 juin 2024 à :

s.murith79@bluewin.ch ou par poste : Sébastien Murith, Ch. de Fin-Derrey 55, 1636 Broc