



05-07.01 2018 FRIBOURG

SCHWEIZERISCHE KLEINTIER AUSSTELLUNG
EXPOSITION SUISSE DES PETITS ANIMAUX
ESPOSIZIONE SVIZZERA DI PICCOLI ANIMALI
EXPOSIZIUN SVIZRA D'ANIMALS PITSCHENS



VENTE DE VIN

C'est un grand honneur pour la fédération fribourgeoise d'accueillir l'exposition globale de Petits Animaux Suisse qui se déroulera en janvier 2018 à Fribourg. Cette exposition va réunir sous un même toit l'exposition suisse des lapins mâles, des volailles, des pigeons et des oiseaux d'agrément avec la participation des éleveurs de toute la Suisse. Il est important pour nous de promouvoir dans le monde associatif nos valeurs et traditions.

Afin de financer cette exposition qui aura lieu dans les halles de Forum Fribourg du **5 au 7 janvier 2018**, le comité d'organisation met sur pied une vente de vin.

Nous vous remercions d'ores et déjà de votre soutien.

Commande

- jusqu'au 25 novembre 2016
- jusqu'au 25 mars 2017
- jusqu'au 15 octobre 2017

Livraison

- décembre 2016
- avril 2017
- novembre 2017

Bon de commande à retourner à

Xavier Mesot
Rte des Champs Montants 18
1742 Autigny | FR
Tél. 076 516 39 60

DESCRIPTION DES VINS

Dame de Sion (Fendant)

Cépage: Chasselas

C'est un cru sec, friand, fin, fruité qui séduit par son élégance. Vin d'apéritif par excellence, se marie fort bien avec la raclette, la fondue, les mets au fromage et les autres spécialités valaisannes.

A servir entre 7-9° et le consommer jeune.



Pinot Gris du Vully AOC

La vigne vullérienne s'étagé sur 100 hectares d'une colline de molasse qui domine le lac de Morat. La famille Guilloid élabore un vin lacustre parfait sur les poissons d'eau douce et entrées froides. Ce vin sec aux saveurs fruitées est idéal pour se mettre en appétit! consommer jeune



Domaine des Faverges, St-Saphorin

Cépage: Chasselas

Ce vin aux bouquets racés et très homogènes vous ravira par sa fraîcheur et son élégance. Un vin de prédilection pour vos apéritifs, poissons du lac et plats au fromage. A servir idéalement entre 10° C et 12° C. A conserver entre 2-5 ans. Grand prix du vin suisse 2008- médaille d'or!



Petite Arvine

Cépage: Petite Arvine

Son corps est racé et marqué. La note discrètement salée vient en contrepoint affiner ce nectar. Ce grand vin d'apéritif et de dessert s'apprécie également avec du foie gras, des crustacés, des poissons pochés ou cuits à l'Arvine et du fromage salé. A servir entre 7-9° et ne pas la consommer trop jeune.



Johannisberg

Cépage: Sylvaner

Ce délicieux vin d'apéritif est sec ou légèrement doux. Sec, il accompagne admirablement la truite au bleu, les pâtés de viande, les risottos au safran, les plats au curry et les fromages à pâte molle. Mais c'est avec les asperges qu'il forme le couple idéal.

A servir entre 7-9° et le consommer jeune.



Humagne rouge du Valais AOC

La générosité de l'ensoleillement, les faibles précipitations, la fréquence du foehn qui accélère la maturation du raisin en automne, tout cela permet au Valais de cultiver en tout cas ce cépage unique au monde. Il donne au vin un caractère très affirmé, d'excellente conservation, et incontournable à l'accompagnement des plats relevés tels que viandes rouges en sauce et les gibiers.



Merlot Ticino AOC

Agriloro SA gère cette propriété de Meinrad C. Perler fils de paysan fribourgeois dans les collines d'argile et de tuf du Mendrisiotto. Rouge rubis de bonne intensité avec quelques reflets violacés, parfum fin et fruité avec une légère note de feuilles de lierre typique du cépage Merlot, épicé, équilibré avec des tannins souples et une bonne structure! Il accompagnera les viandes rouges et les fromages!
A conserver entre 4-6 ans.



Cuvé Charles Languedoc

Terroir d'exception en Languedoc, les Terrasses du Larzac allient la générosité du Languedoc à la fraîcheur du Larzac pour des cuvées de caractère ayant pour maîtres mots pureté et élégance. Cet assemblage de Syrah, Grenache et Carignan accompagnera à merveille des viandes en sauce, gibiers ou une bonne côte de bœuf.
A conserver entre 7-8 ans.



Favi

Cépages: Pinot noir, Syrah, Humagne rouge, Diolinoir, le tout empanaché de Gamaret
Un merveilleux assemblage. Une vraie communion. D'emblée, FAVI va vous plaire par son caractère tranché, sa discrétion, ses parfums multiples et son équilibre. Un viatique idéal pour accompagner viandes rouges ou blanches, gibier, volaille et fromages.



Faverges rouge du Domaine - St.-Saphorin

Assemblage de Pinot-noir, Gamay, Gamaret et Garanoir. Elevation: 18 mois en vase de bois. Ce vin souple et harmonieux à la robe rouge grenat, fruité intense au nez et des tanins souples et bien fondus accompagnera agréablement la plupart de vos mets en viande rouge diverses ou volaille. A servir idéalement entre 15° C et 18° C. A conserver entre 2-5 ans.



Cuvée du Patrimoine -Grand Cru du Domaine des Faverges

Assemblage de Gamaret, Merlot, Pinot noir, Garanoir, Gamay Syrah et Cabernet Franc. Elevation en barrique. Robe rouge foncé grenat, fruité intense au nez, harmonieux en bouche. Ce vin accompagnera votre cuisine racée, viandes rouges et chasse. A servir entre 16° C et 18° C. A conserver entre 3-10 ans. Grand prix du vin suisse 2009- médaille d'argent!



Castera, Medoc

Cépages: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot
Le Château Castera est riche d'un passé prestigieux. De grands noms témoignent en sa faveur comme Thomas de Montaigne, le frère du philosophe ou encore Messire de La Boétie, qui furent deux des propriétaires les plus célèbres. Il se marie bien avec les viandes rouges et les grillades.
A conserver entre 7-18 ans



Mousseux Cerdon rosé

Effervescent issu de Gamay titrant à 8.5 % vol. seulement, ce qui en fait le plus digeste vin festif. Il dégage de fines bulles, est fruité et tendre de framboise et crème. Bouche sapide avec une douceur sur la fraîcheur ménageant une bonne désaltérance.



Clairette de Die

Situé au pied du Vercors, le vignoble du Diois s'étend sur un petit périmètre de trente kilomètres délimité par les communes d'Aouste-sur-Sye à l'ouest et de Châtillon-en-Diois à l'est. Le succès de la Clairette de Die repose non seulement sur la qualité de ce terroir, mais aussi sur sa méthode de fabrication ancestrale: sa vinification consiste en une fermentation incomplète en cuve qui se poursuit en bouteille à partir du sucre résiduel du raisin.



FORMULAIRE DE COMMANDE

Les prix sont en CHF par carton de 6 bouteilles.

Sorte	Cépage	VIn	cl	Prix	Qté	cl	Prix	Qté
Blanc	Chasselas	Domaine des Faverges	70	96.00				
Blanc	Pinot Gris	Cave Guillod, Praz	70	120.00				
Blanc	Fendant	Dame de Sion	70	84.00		35	54.00	
Blanc	Johannisberg	Tradition	75	105.00		37.5	63.00	
Blanc	Petite Arvine	Tradition	75	114.00		37.5	69.00	
Rouge	Assemblage rouge	Domaine des Faverges	75	111.00				
Rouge	Humagne	Réserve des Administrateurs	75	135.00		50	93.00	
Rouge	Assemblage	Cuvé du Patrimoine	75	150.00				
Rouge	Favi		75	111.00		50	81.00	
Rouge	Merlot Genestrerio	Domaine Agriloro	75	132.00				
Rouge	Cuvée Charles	Domaine de la Croix-Chaptal	75	108.00				
Rouge	Castera		75	144.00				
Clairette	Clairette de Die		75	99.00				
Mous-seux	Cerdon Méthode ancestrale	AC Cerdon	75	93.00				
	Plaque de chocolat	Exposition Petits Animaux Suisse 2018		5.00				
Sous-total								
Total								

Nom et Prénom

Adresse

NPA / Lieu

Téléphone

Date / Signature

E-mail

Vendeur / Société
