

Vente de vin



**Un terroir d'exception
pour des vins hors normes**

L'organisateur



En cette année 2016, la Fanfare l'Espérance de Chevez est face à de nombreux défis. Le premier est de pouvoir terminer la transformation de l'ancien stand de tir en local de musique. Le second, participer à la fête fédérale en juin à Montreux. Autant d'activités qui nécessitent un soutien financier important.

Suite à une sélection méticuleuse, nous avons le plaisir de vous soumettre un large panel de vins d'exception. A n'en pas douter, leur saveur et leur parfum raviront les plus exigeants amateurs.

D'ores et déjà un grand merci pour votre précieux soutien !

La cave



La cave Clos « La Cigale » a été fondée en 1981 par Michel Dorsaz et ses fils, Vital et Hugo. Elle tire son nectar du coteau de Fully, où son domaine s'étend sur quatre hectares de vignes surplombant les rocs du village.

La famille Dorsaz produit des vins atypiques grâce à une double fermentation, à basse température, pour porter la quintessence du fruit dans le vin produit et faire ressortir au mieux tous ses arômes.

Dans les explications de Vital et son fils Christophe, on ressent toute la passion, l'engouement et l'amour du travail bien fait. De part sa configuration escarpée, ce vignoble ne permet que très peu de mécanisation.

La petite route du vignoble n'en finit plus de grimper et de serpenter entre les ceps, avant de nous dévoiler ses coteaux dominant la vallée du Rhône, resplendissante. De là-haut, on comprend soudain toute la valeur du travail de ces vigneron, amoureux de leur métier, à bien juste raison...

Fendant

CHF 80.-



Cépage : Chasselas
Description : un vin frais, franc et racé, à la fois délicieusement fruité et tendrement violent. Sur des arômes de fruits exotiques et ananas, vin harmonieux, très dynamique frais. Petite minéralité fine qui rehausse le caractère final.



Accord gastronomique : raclette, fondue et tous les mets au fromage, la viande séchée, la choucroute ainsi que bien d'autres encore.

Johannisberg

CHF 95.-



Cépage : Sylvaner, dit plant du Rhin
A l'œil : jaune pâle, larmes apparentes avec maturité du raisin
Au nez : belle intensité, velouté, très légèrement musqué, amande.
En bouche : moelleux et souple avec en final le goût d'amande amère.



Accord gastronomique : asperges, homard et crustacés, poissons du lac, fromages à pâte molle.

Ermitage

CHF 95.-



Cépage : Marsanne blanche
A l'œil : reflet jaune pâle, présence de glycérol (onctuosité), larmes perceptibles.
Au nez : complexe, violette, sous-bois après une pluie, petits fruits rouges (fraise des bois).
En bouche : flatteur, généreux, bel équilibre, robuste, avec une petite amertume en final.
Accord gastronomique : turbot braisé, riz et rognons de veau, volaille en sauce, fromages d'alpage.



Muscat

CHF 95.-



Cépage : Muscat
Description : vin blanc moelleux, à l'arôme musqué, qui aime à être dégusté jeune. C'est un vin qui ne ressemble à nul autre et que l'on hume autant que l'on boit.
En bouche : vin aromatique au nez très expressif, ample et typé
Accord gastronomique : poisson, aussi bien frit que poché, riz au curry et aux champignons, paella.



Chardonnay 'doux'

CHF 105.-



Cépage : Chardonnay
A l'œil : reflet jaune pâle, disque à surface ondulée
Au nez : fruité aux arômes d'ananas, pêche des vignes.
En bouche : souvent généreux, acidité moyenne, final souple accompagné et facilement vanillé.
Accord gastronomique : filets de perches à la citronnelle, bavarois lapin en gelée parfumée au curry et mousse d'aubergines, tomme, reblochon.

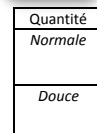


Petite Arvine

CHF 120.-



Cépage : Arvine
A l'œil : vin assez pâle de couleur jaune-vert à l'œil.
Au nez : assez vif, arômes fruités de citron vert et pamplemousse, mariés à des arômes de fleurs.
En bouche : attaque soutenue, bel équilibre, final légèrement salé, persistance aromatique.
Accord gastronomique : fruits de mer, lotte braisée aux champignons des bois et à l'Arvine, poularde à la crème, ris de veau au cresson, fromages d'alpage.



Rosé de Gamay

CHF 90.-



Cépage : Gamay

Description : le bouquet est dominé par des notes agréables de fruits frais. Très loin des rosés classiques, ce vin exceptionnel saura à coup sûr vous séduire.

En bouche : belle fraîcheur, fruité et onctueux.

Accord gastronomique : apéritif estival, grillades, salades variées, plats exotiques.

Quantité

Gamay

CHF 90.-



Cépage : Gamay

Description : sur une roche de granit et de gneiss, il trouve à Fully une terre qui lui sied à merveille. Le Gamay de ce coteau bien exposé, à la robe sombre, fin et racé, devint l'égal des meilleurs vins du Beaujolais. Le Gamay a de la sève, du bouquet et un arôme agréablement fruité.

Accord gastronomique : accompagne les viandes jeunes, la volaille, plateau de fromage.

Quantité

Pinot Noir

CHF 95.-



Cépage : Pinot Noir

Description : Le Pinot Noir donne un vin fruité. Robe rouge rubis, bouquet typé, corsé, rappelant les petits fruits (cerise, framboise)

En bouche : il est noble et puissant, il présente des notes poivrées, une grande complexité, un bel équilibre fruit - tanin - alcool.

Accord gastronomique : viandes rouges, le gibier, sans oublier le fromage.

Quantité

Garanoir

CHF 100.-



Cépage : croisement de Gamay et de Reichensteiner

Description : le Garanoir se distingue par l'élégance de sa robe rouge-noire intense et de son bouquet fruité, présentant des notes de fruits noirs, d'épices et de réglisse. En bouche, les tannins veloutés, enrobés et charpentés se succèdent pour finalement se fondre dans un corps onctueux.

Accord gastronomique : vin que nous préconisons avec des spaghettis, pizzas, viande rôties.

Quantité

Humagne Rouge

CHF 110.-



Cépage : Humagne Rouge

Origine : vin d'origine authentiquement valaisanne, ce cépage exige les parcelles les mieux exposées.

Description : notes poivrées, écorce de chêne vert avec en bouche son côté sauvage. L'Humagne est un excellent vin de garde que le temps affine et ennoblit.

Accord gastronomique : accompagne à merveille tous les gibiers, viandes rouges, les plateaux de fromages.

Quantité

Carton découverte 'Tradition' CHF 100.-

Composition : 2 bouteilles de chaque vin

Johannisberg

Rosé de Gamay

Garanoir

Quantité

Carton découverte 'Exception' CHF 120.-

Composition : 2 bouteilles de chaque vin

Petite Arvine

Chardonnay 'doux'

Humagne Rouge

Quantité

Résumé

Vente de vin 2016

Fanfare l'Espérance Chevez

Vendeur :

Total de la commande (CHF) :

Livraison : avril 2016, par le vendeur

Coordonnées

Nom, Prénom :

Rue :

NPA, Localité :

Téléphone :

Email :

Signature :

Nom du vendeur :

Commande

Liste de prix (CHF)	Prix carton	Quantité	Valeur
Les blancs :			
Fendant	80.-		
Johannisberg	95.-		
Ermitage	95.-		
Muscat	95.-		
Chardonnay 'doux'	105.-		
Petite Arvine	120.-		
Petite Arvine 'douce'	120.-		
Le rosé :			
Rosé de Gamay	90.-		
Les rouges :			
Gamay	90.-		
Pinot Noir	95.-		
Garanoir	100.-		
Humagne Rouge	110.-		
Les cartons découverte :			
Tradition (Johannisberg, Rosé Gamay, Garanoir)	100.-		
Exception (Petite Arvine, Chardonnay, Humagne)	120.-		
			Rabais quantité :
			TOTAL :

Conditionnement : en carton de 6 bouteilles (70cl)

Rabais quantité : CHF 10.- par carton, à partir du 3^{ème} carton

Livraison : avril 2016, par le vendeur