

SÉLECTION DES VINS 2023

CORPS DE MUSIQUE L'AVENIR DE PAYERNE



Vins Blancs		cl	Prix	Nb	Total
SVR Vins	Braise d'Enfer Epesse AOC	35	12.50		
SVR Vins	Braise d'Enfer Epesse AOC	70	20.00		
Payerne	Bertholod - Chasselas Tradition	70	13.50		
Payerne	Chasselas – Vieilles vignes	75	18.00		
Pascal Matthey	Vully	50	9.50		
Pascal Matthey	Vully	75	13.00		
Pascal Matthey	Pinot Gris	75	17.00		
Noël Thétaz	Johannisberg	50	12.00		
Noël Thétaz	Johannisberg	75	17.00		
Noël Thétaz	Petite Arvine Fully	75	23.00		

Vins Rosés		cl	Prix	Nb	Total
Noël Thétaz	Belle de jour	50	12.00		
Noël Thétaz	Belle de jour	75	17.00		

Vins Rouges		cl	Prix	Nb	Total
SVR VINS	Much Barbera d'Alba superior DOC	75	20.00		
SVR VINS	Lenaia Toscana igt	75	15.50		
SVR VINS	Bolgheri DOC Moreccio	75	18.00		
SVR VINS	L'Invidio Bolgheri DOC	75	21.00		
SVR VINS	Centosere – Cannonau di Sardegna	50	12.50		
SVR VINS	Centosere – Cannonau di Sardegna	75	16.00		
SVR VINS	Passo del Cardinale Primitivo DOC	75	16.50		
SVR VINS	Château Clauzet AOC St -Estèphe 2017	75	17.00		
Pascal Matthey	Diolinoir	50	12.50		
Pascal Matthey	Diolinoir	75	17.50		
Pascal Matthey	Mara	50	13.50		
Pascal Matthey	Mara	75	18.00		
Noël Thétaz	Pinot Noir	50	12.00		
Noël Thétaz	Pinot Noir	75	16.50		
Noël Thétaz	Humagne	75	22.00		
Noël Thétaz	Mandolé	75	23.00		

Sirop Monique	Menthe et mandarine	35	10.00		
Sirop Monique	Mélisse et limette	35	10.00		
Sirop Monique	Sureau et miel	35	10.00		

Brasserie	Carton de 6 bières artisanales	6x33	30.00		
Total					

Les prix sont à l'unité inclus TVA. Les bouteilles sont livrées en carton de 6 mais peuvent être commandées à l'unité.

Cette fiche de commande vous sera remise lors de la distribution des vins au local de l'Avenir, rue du Chemin Neuf à Payerne.

Livraison : Vendredi 8.12.2023 de 17h00 à 19h00
Samedi 9.12.2023 de 10h00 à 12h00

Nom :	Prénom :
Adresse :	NPA / Lieu :
Tél. :	Vendeur :
Date :	Signature :

Montant total

UN TOUT GRAND MERCI POUR VOTRE COMMANDE

Commune de Payerne



Tour Bertholod - Chasselas Tradition: Cru sec, d'une vivacité conquérante, d'une franchise persuasive toute de fraîcheur.



Vieilles vignes- Chasselas Château Montagny: Nez puissant avec des notes de fruits bien mûres. La persistance est longue et soyeuse.

Cave Mandolé

Noël Théz & Fils, Saillon



Johannisberg : Fruité et musclé et léger goût d'amande. Accompagne apéritif, asperges, crustacé, poissons frits, cassolettes de champignons.



Petite Arvine : Racée et virile, aux arômes complexes, parfums de fleurs et de fruits. Accompagne apéritif, plateau de fruits de mer, terrine de poissons, crustacés, fromages.



Belle de jour : Harmonieuse et ronde. Accompagne apéritif, terrine, saumon fumé, poissons frits, fricassée de champignons, viandes blanches et fromage à pâtes molles.



Pinot Noir : Bel assemblage de tannins et de fruits mûrs. Accompagne Côte de boeuf, Agneau, plateau de fromage.



Humagne : Vin rouge, baies sauvages, charpente solide et tannins éclatants. Accompagne selle de chevreuil, médaillons de cerf, agneau, rôti de boeuf, plateau de fromage.



Mandolé : Assemblage de merlot, syrah, diolinoir et pinot noir, belle note de sous-bois fruits mûrs. Accompagne entrecôte ou steak au poivre, gibiers, plateau de fromage.

Cave du Tonnelier

Pascal Matthey, Vallamand



Vully : Vin blanc sec, bien charpenté, belle structure, bouquet fruité agréable et un joli parfum d'agrumes. Accompagne les poissons et bien sûr la fondue.



Pinot Gris : Vin riche et capiteux très parfumé avec des notes florales très agréables, beaucoup de gras et un fruit très marqué. Accompagne parfaitement les terrines et pâtés et convient aussi très bien comme vin de dessert.



Diolinoir : Vin rouge élevé en fût de chêne à la robe d'un pourpre très sombre. Bon fruité et arômes très fins. Grande longueur en bouche. Fruits rouges très présents. Gagne à être bu après une année ou deux ans. Accompagne Côte de boeuf, Agneau, Chevreuil et gibier à plume.



Mara : Vin d'un rouge intense riche en arômes de fruits noirs, cassis avec des notes épicées. Tanins souples et très agréables. Très bon fruité et longueur en bouche. A déguster dans les 5 ans. Accompagne les viandes rouges et gratins végétariens.

SVR Vins, Crissier



Braise d'Enfer Epesses AOC : Belle robe jaune or-pâle avec de légers reflets verts. Au nez, ce vin offre des notes d'agrumes et de fleurs blanches et en bouche il est charnu et corsé avec une structure ample qui enveloppe le palais.



Much - Barbera D'Alba superior DOC (Barbera 100%) : Belle robe rouge rubis foncé, reflets violacés. Nez fin et élégant de petits fruits mûrs, d'épices douces avec de légères notes de vanille. Bouche ample, belle matière, riche et fruité.



Lenaia - Toscana igt (Malbec et Syrah) : Robe rubis foncé. Au nez, des notes florales et de fruits frais. Belle attaque en bouche, doux avec des tanins soyeux.



Bolgheri DOC - Moreccio (Merlot, Cabernet-Sauvignon et Syrah) : Robe rubis foncé avec reflets violacés. Au nez, on retrouve des arômes de petits fruits rouges, d'épices douces avec des notes de vanille. Bouche ample et puissante.



L'Invidio - Bolgheri (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) : Robe rubis rouge foncé avec des reflets violets. Le nez présente des notes de cassis, de groseille et de fruits rouges. En bouche, il est bien structuré et élégant.



Centosere - Cannonau di Sardegna DOC : Robe rouge rubis intense avec des reflets violets. Nez aux arômes de fruits rouges. La bouche est souple et bien structurée.



Passo del Cardinale - Primitivo di Manduria DOC : Belle robe rouge rubis profond. Nez aux arômes de fruits noirs bien mûrs comme le cassis et la mûre soutenu par une touche de vanille. La bouche est bien équilibrée, riche et ronde.



Château Clauzet - St-Estèphe (Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit verdot) : Vin frais, friand, gourmand, juteux au nez sur les fruits noirs. En bouche, équilibré et souple avec des tannins ronds.



Assortiment de bières :

Blanche
Blonde
Ambrée