

CARNET DE PRÉSENTATION

# VENTE DEVINS

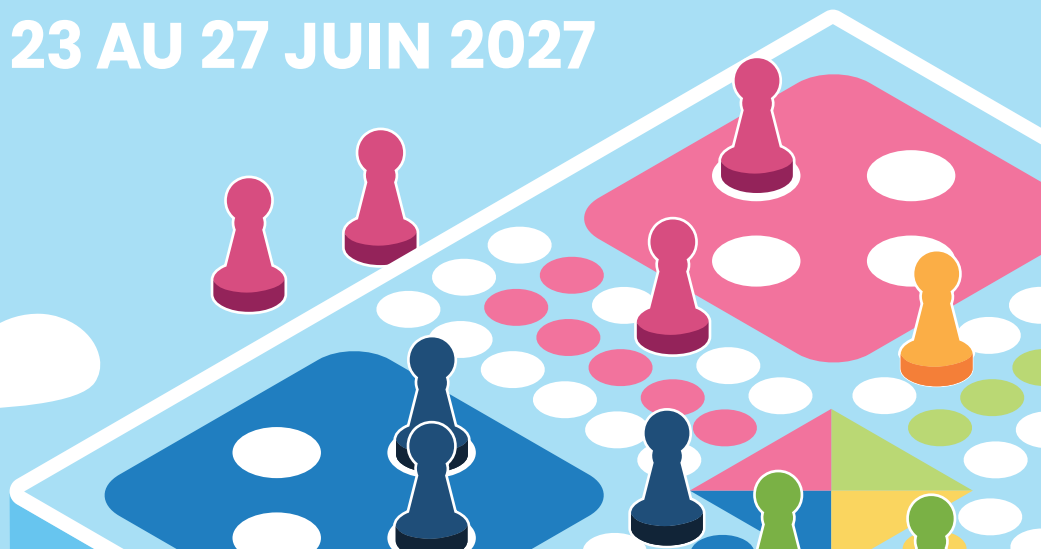


LE MOURET 2017

LES MAÎTRES DU PLATEAU



23 AU 27 JUIN 2027



# CARTES EN MAIN ARÔMES SUR LA TABLE



Chers amis du Giron,

Afin de vous faire voyager gustativement en Suisse et un peu plus loin, la commission boisson s'est arrêtée chez quatre vigneronns et un fournisseur de vin passionnés par leur travail.

Tout d'abord, les vins bien connus de la seule région viticole fribourgeoise, le Vully. Avec leurs vignobles bordant les rives du lac de Morat, la Cave du Petit Château et la Cave Schmutz proposent des vins de grande qualité reflétant l'art viticole fribourgeois.

Notre commission s'est ensuite aventurée en terre genevoise afin de découvrir le petit village rural d'Athenaz, niché près de la frontière française. Ce village offre un contraste avec le cliché d'un canton orienté citadin et un Genève plus agricole. Le Domaine des Graves présente des vins regorgeant de cette ambiance rurale et conviviale découverte lors de notre visite.

Lorsque l'on parle de vins suisses, on ne peut contourner le canton du Valais. Notre tour des quelques vignobles suisses s'est terminé dans une cave de la commune de Pont-de-la-Morge, attenante à Sion. Le soleil, l'hospitalité et la convivialité bien valaisans nous ont tout de suite plu et se sont ressentis dans les vins de grande qualité proposés par la Cave Fin Bec.

Notre voyage s'est étendu hors de nos frontières. Le K-VO nous offre un florilège de ce que l'on trouve de mieux comme vins en Europe. Cette sélection saura retracer les différents cépages gorgés de soleil ainsi que le savoir-faire unique et ancestral de la France, de l'Italie et de l'Espagne.

La commission boisson se réjouit de vous faire partager ce tour des meilleurs vignobles de Suisse et d'Europe.

Bon voyage, bonne dégustation et merci de l'intérêt que vous portez à notre vente.

La commission boisson

**FAITES CONFIANCE  
À NOS COUPS  
DE COEUR!**





Domaine des Graves

## ASSEMBLAGE BLANC PINOT BLANC & PINOT GRIS

Vin blanc très fruité et rond.  
Idéal pour l'apéritif.

6x 75cl



102.-



AOC Vully - Schmutz Vins SA

## FREIBURGER

Ce vin rafraîchissant présente des arômes de fruits exotiques et exprime une belle minéralité et salinité. Cépage fard de notre appellation, le Freiburger accompagne à merveille un apéritif, les poissons, fruit de mer, viandes blanches ou desserts à base de fruit.

6x 75cl

120.-



Cave Fin Bec - Sion

## JOHANNISBERG

Blanc élégant et expressif, aux notes de fruits frais et de fleurs, avec une bouche ronde, vive et harmonieuse, prolongée par une fine touche d'amande amère.

6x 75cl

126.-



AOC Vully – Le Petit Château

**LES 3 GRAPPES**

Les 3 Grappes blanc est un assemblage blanc issu de Pinot Gris (50 %) Freiburger (35%) et Sauvignon Blanc (15 %).

Les 3 Grappes blanc est un vin convivial, facile d'accès, festif. Très aromatique au nez (fruit exotique, floral), la bouche est très soyeuse et agréable afin de rendre ce vin très facile à boire.

6x 75cl



AOC Vully – Le Petit Château

**CHASSELAS**

Le Chasselas Tradition dévoile des arômes fins de fruit à chair blanche comme la pêche et des arômes floraux.

La bouche est fraîche, nerveuse avec une légère sensation pétillante. Vin d'apéritif par excellence. Le Chasselas Tradition est idéal en apéritif avec du Gâteau du Vully ou un poisson du Lac comme la perche ou le sandre.

6x 75cl



Cave Fin Bec – Sion

**LA ROSÉE  
BY FIN BEC**

Rosé légèrement pétillant, frais et délicat, idéal pour les cocktails et les apéritifs sous la chaleur du soleil, avec un style convivial et désaltérant.

6x 75cl





AOC Vully – Schmutz Vins SA

## PINOT NOIR SANG DES BOURGUIGNONS

Ce pinot noir est très complexe et expressif sur des arômes de petits fruits noirs avec une jolie note poivrée typique d'un pinot. Il s'équilibre sur une belle structure tanique qui le rend vif et harmonieux. Il accompagnera à merveille les viandes rouges, les plats italiens, les fromages et desserts.

6x 75cl

105.-



AOC Vully – Schmutz Vins SA

## MERLOT BARRIQUE

Ce vin riche et puissant exprime des notes de fruits noirs et de violette. La riche structure tannique de ce cépage est adoucie par son élevage de 12 mois en barrique. Le résultat donne un vin élégant et fin. Il se marie à merveille avec les viandes rouges, la cuisine italienne, la chasse et les desserts à base de chocolat.

6x 75cl

168.-



AOC Vully – Schmutz Vins SA

## HÔTEL RICHARD – ROUGE

Assemblage de Gamaret en majorité avec une part de merlot. Aromatique sur les fruits rouges, cerise, cassis. Belle puissance sur des tanins soyeux qui apporte du corps au vin. Vin fruité et léger. Accompagne les viandes rouges, les plats en sauce, la cuisine italienne, les plateaux de fromage et desserts.

6x 75cl

126.-



Domaine des Graves

## LA PETITE DEMOISELLE D'AVUSY - MERLOT & CABERNET FRANC

Merlot & Cabernet Franc. Vin rouge puissant, fruité avec une belle masse tannique  
Idéal avec une viande rouge, vin de garde

6x 75cl

138.-



Domaine des Graves

## GUEULE DE LOUP GAMAY VIEILLE VIGNE

Vin rouge rond, gourmand,  
très fruité (fruits rouges).  
Apéritif ou repas.

6x 75cl

96.-



Cave Fin Bec - Sion

## GAMAY

Rouge souple et très fruité, marqué par les baies des bois  
et les fruits rouges, avec une belle structure, des tanins  
veloutés et une finale élégante.

6x 75cl

104.-



Cave Fin Bec - Sion

## CORNALIN BARRIQUE

Rouge profond, raffiné et complexe, aux notes de fruits noirs, d'épices et de bois subtil, avec des tanins fins et une longue finale de caractère.

6x 75cl

170.-



AOC Vully - Le Petit Château

## LES 3 GRAPPES

Les 3 Grappes est un assemblage fédérateur, c'est un vin de puissance moyenne, coloré, axé sur un nez fruité, pruneau et mûre, épicé et doté d'une belle structure de bouche avec un boisé très bien intégré.

Ce vin rencontre un énorme succès en Gastronomie fribourgeoise et est aimé de tous.

6x 75cl

120.-



AOP Fitou

## CHATEAU DE MONTMAL

Le Carignan subit une macération carbonique pendant 12 jours. Le Grenache et le Syrah sont égrappés avant une fermentation traditionnelle. Le vieillissement se fait en fûts de chêne pendant 12 mois. L'égrappage, le broyage et la fermentation traditionnelle durent entre 25 et 30 jours, avec un délestage quotidien les dix premiers jours.

6x 75cl

♥ Conditionnées dans une boîte en bois

102.-



Barbera d'Alba DOC

## PAOLINA BARBERA D'ALBA

Robe rouge rubis avec des reflets violets. Le nez est vineux et intensément fruité avec des notes de groseilles et de framboises. En bouche, une attaque fraîche, riche et veloutée avec une belle vivacité avant de finir sur une finale persistante.

6x 75cl

120.-



Cigales DO

## MUSEUM RESERVA - ORO

Robe profonde de couleur rubis à cerise. Bouquet complexe avec des notes d'épices grillées et de fruits rouges et noirs mûrs, accompagnées de pruneaux, de réglisse et de nuances balsamiques. La bouche est élégante, volumineuse avec des tanins soyeux et crémeux.

6x 75cl

132.-



Salento IGT

## ITINERA PRIMA CLASSE PRIMITIVO

Robe rouge profonde aux reflets rubis. En bouche, une texture veloutée et chaleureuse se révèle, accompagnée de notes de fruits rouges bien mûrs et d'une subtile touche de vanille. La structure est ronde et équilibrée, les arômes fruités étant portés avec élégance par des tanins doux.

6x 75cl

90.-

Brasse - Mie

# LA BIÈRE BLONDE DU GIRON

Une lager au maïs légère, fraîche et désaltérante, aux notes céréalières douces et à l'amertume très discrète. Son profil net et ensoleillé en fait une bière facile à boire, parfaite pour l'apéritif ou les journées d'été.

6x 33cl



30.-

ÇA NE MANGE  
PAS DE PAIN!



## BRASSE-MIE

Chez Brasse-Mie, on brasse avec du pain invendu - parfois 6%, 33% ou même 50% selon les recettes. Une manière concrète de lutter contre le gaspillage, de travailler avec les boulangers locaux et de créer des bières vivantes, locales et pleines de caractère.



# UNE PARTIE, MILLE NUANCES



Ass. Blanc Pinot blanc & Pinot gris	Domaine des Graves	6x 75cl <b>102.-</b>
Freiburger	AOC Vully – Schmutz Vins SA	6x 75cl <b>120.-</b>
Johannisberg	Cave Fin Bec – Sion	6x 75cl <b>126.-</b>
Les 3 Grappes	AOC Vully – Le Petit Château	6x 75cl <b>114.-</b>
Chasselas	AOC Vully – Le Petit Château	6x 75cl <b>96.-</b>
La rosée by Fin Bec	Cave Fin Bec – Sion	6x 75cl <b>89.-</b>
Pinot Noir Sang des Bourguignons	AOC Vully – Schmutz Vins SA	6x 75cl <b>105.-</b>
Merlot Barrique	AOC Vully – Schmutz Vins SA	6x 75cl <b>168.-</b>
Hôtel Richard – Rouge	AOC Vully – Schmutz Vins SA	6x 75cl <b>126.-</b>
La Petite Demoiselle d’Avusy – Merlot & Cabernet Franc	Domaine des Graves	6x 75cl <b>138.-</b>
Gueule de Loup – Gamay vieille vigne	Domaine des Graves	6x 75cl <b>96.-</b>
Gamay	Cave Fin Bec – Sion	6x 75cl <b>104.-</b>
Cornalin barrique	Cave Fin Bec – Sion	6x 75cl <b>170.-</b>
Les 3 Grappes	AOC Vully – Le Petit Château	6x 75cl <b>120.-</b>
Château de Montmal	AOP Fitou	6x 75cl <b>102.-</b>
Paolina Barbera d’Alba	Barbera d’Alba DOC	6x 75cl <b>120.-</b>
Museum Reserva – Oro	Cigales DO	6x 75cl <b>132.-</b>
Itinera Prima Classe Primitivo	Salento IGT	6x 75cl <b>90.-</b>
La bière blonde du giron	Brasse – Mie	6x 33cl <b>30.-</b>

Merci de passer votre commande via ce QR-code

ou via l’adresse suivante

[ventes@lemouret2027.ch](mailto:ventes@lemouret2027.ch)

Période de livraison prévue : octobre, décembre et avril



ÉQUIPEZ  
VOUS POUR  
LA PARTIE!



## GOODIES

Découvrez nos goodies aux couleurs du Giron 2027  
et contribuez à faire de cette partie un coup de maître



20.-



20.-



15.-



10.-



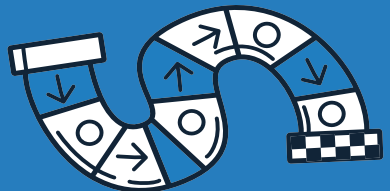
10.-



50.-

Commandez vos goodies à l'adresse suivante  
[ventes@lemouret2027.ch](mailto:ventes@lemouret2027.ch)

Ou adressez-vous à un membre de la jeunesse



UN GRAND  
MERCRI!



ET RENDEZ-VOUS  
EN JUIN 2027!

[LEMOURET2027.CH](http://LEMOURET2027.CH)