




Vente de vin Sarine Basket 2019-2020


	Articles	Par carton 6 x 75 cl.	Nbre	Par carton 6 x 50 cl.	Nbre
Blancs	Johannisberg - Cave du Vieux Pressoir 	108.-		x	
	Petite Arvine - Cave du Vieux Pressoir	144.-		102.-	
	Soleil d'Ici (Fendant) - Cave du Vieux Pressoir	x		66.-	
	Verdejo Valdelapinta	84.-		x	
Rouges	Gamay - Cave du Vieux Pressoir	102.-		72.-	
	Cornalin - Cave du Vieux Pressoir 	144.-		102.-	
	Syrah - Cave du Vieux Pressoir	132.-		90.-	
	Pinot Noir - Château de Praz	117.-		x	
	Ronan by Clinet - Bordeaux	108.-		x	
	Rosum Crianza	117.-		x	
	Primitivo Salento Giustini	90.-		x	
	Vecchio Sogno Salento Giustini	102.-		x	
	Monte de Travesso DECOUVERTE	96.-		x	
	Peplum Rouge 	156.-		x	
Fêtes	La Belle Etoile - Rosé	60.-		x	
	Moscato d'Asti Lodali	96.-		x	
	Panier de fêtes	109.-		x	
	Total				



Possibilité de passer commande au moyen du formulaire disponible
notre site internet: www.sarine-basket.ch


Vente de vin Sarine Basket 2019-2020

La Belle Etoile Rosé 2018 6x 75 cl. 60.-




Un vin fruité qui se mariera avec tous les plats de l'été. Accord mets/vin: Un rosé frais à boire en apéritif, en salade ou lors d'un barbecue. Le rosé "passe-partout".
Assemblage de Syrah, Cinsault et Bourboulenc.
Tavel, Vallée du Rhône, France - 1 à 2 ans de garde - Service à 8°C
Accords mets/vin : Apéritif, cuisine méditerranéenne, tomates farcies.

Moscato d'Asti Lodali 2018 6x 75 cl. 96.-



Robe jaune pâle aux reflets or. Nez très frais et gourmand de pêche et fleur blanche. Bouche délicatement douce mais franche sur la même aromatique présente au nez. Fermentation un mois naturelle en autoclave puis 3 mois en bouteilles.
100 % Moscato - Piémont, Italie - 1 à 3 ans de garde - Service à 6°C
Accords mets/vin : Desserts, pâtisseries.

Panier de Fêtes 6x 75 cl. 109.-



Le panier de fêtes rassemble six vins sélectionnés par le comité. Les bouteilles sont placés dans un bel emballage. Un cadeau idéal pour se faire plaisir ou faire plaisir à son entourage et découvrir de nouvelles saveurs.
Contient: Johannisberg - Cornalin - Ronan by Clinet - Monte de Travesso - Vecchio - Moscato

Nom, prénom:

Adresse:

NPA/Localité:

No. tél.:

Adresse mail:

Signature:

Nom du vendeur:

Passera chercher sa commande le : Vendredi 13 décembre 2019 (16h00-19h00)
 Samedi 14 décembre 2019 (9h30-12h30)

Lieu: La Cave PYWinery, Rue du Centre 14, 1752 Villars-sur-Glâne

Une fois le formulaire rempli, envoie-le par courrier à
Sarine Basket, case postale 24, 1725 Posieux ou par mail à secretariat@sarine-basket.ch
Délai: 30 novembre 2019

**Johannisberg Cave du Vieux Pressoir 2018** ❤️

6x 75 cl. 108.-

Trois fois Médaille d'or à La Sélection des vins du Valais.

Nez aux notes florales sur fond de fruits du verger et d'amandes. En bouche, il présente une belle vinosité et une matière voluptueuse. C'est un vin sec aux saveurs d'amande et d'abricot.

Sylvaner - Chamoson, Valais, Suisse - 1 à 3 ans de garde - Service à 10°C

Accords mets/vin : Apéritif, raclette.**Petite Arvine Cave du Vieux Pressoir 2018**

6x 50 cl. 102.- | 6x 75 cl. 144.-

La Petite Arvine est le grand vin blanc valaisan de réputation internationale. C'est un vin sec et nerveux, aux arômes de pamplemousse et agrumes, sur des notes de rhubarbe. En bouche, on découvre une touche finement salée ; véritable signature de la Petite Arvine. Vin séduisant.

Petite Arvine - Chamoson, Valais, Suisse - 2 à 4 ans de garde - Service à 10-12°C

Accords mets/vin : Apéritif, vin de gastronomie, fruits de mer.**Soleil d'Ici (Fendant) Cave du Vieux Pressoir 2018**

6x 50 cl. 66.-

Le Fendant est par excellence le vin de l'apéritif et de l'accueil. Sec, franc, racé et ravigotant, c'est le vin de tous les âges, de toutes les conversations, de tous les milieux. Vendangé à maturité optimale, il allie dans ses saveurs finesse, fraîcheur et élégance.

Chasselas - Chamoson, Valais, Suisse - 1 à 3 ans de garde - Service à 10°C

Accords mets/vin : Apéritif, toute préparation à base de fromages (raclette, fondue, ...).**Verdejo Valdelpinta 2018**

6x 75 cl. 84.-

Couleur jaune pâle avec des reflets verts. Nez intense aux arômes puissants de pêche, d'agrumes, de fenouil et d'herbe coupée. En bouche, grande minéralité et fraîcheur. La finale aux amers anisés apporte un superbe équilibre qui nous fait saliver.

Verdejo - Rueda, Espagne - 1 à 3 ans de garde - Service à 10°C

Accords mets/vin : Apéritif, tapas, poissons, fruits de mer, entrées estivales.**Gamay Vieux Pressoir 2018**

6x 50 cl. 72.- | 6x 75 cl. 102.-

2x médaillé or à la Sélection des Vins du Valais, 3x médaillé argent au Grand Prix du Vin Suisse.

Nez aux arômes flamboyants et exprimant toute la jovialité de son fruité. C'est un vin fruité, frais, friand aux notes épicées et de fruits rouges, avec une acidité soutenue et des tanins très doux.

Gamay - Chamoson, Valais, Suisse - 3 à 5 ans de garde - Service à 16°C

Accords mets/vin : le vin pour tous les jours, l'apéritif ou pour des plats au fromage.**Cornalin Vieux Pressoir 2018** ❤️

6x 50 cl. 102.- | 6x 75 cl. 144.-

Doté d'une fantastique robe cerise foncé aux reflets violets. Il possède une force fruitée hors norme, une jeunesse insolente et un corps à la fois élané et vineux. Tonique et très frais, il est sans conteste le plus grand vin rouge valaisan avec ses notes épicées de girofle et de cerise noire.

Cornalin - Chamoson, Valais, Suisse - 4 à 8 ans de garde - Service à 16°C

Accords mets/vin : Viandes de chasse, plats au fromage.**Syrah Vieux Pressoir 2018**

6x 50 cl. 90.- | 6x 75 cl. 132.-

En Valais, la Syrah donne un vin à la robe pourpre, serti de tannins racés. Elle exprime de magnifiques notes d'épices, de poivre noir et de baies des bois. Puissante et noble, elle possède un potentiel de vieillissement de cinq à dix ans.

Chamoson, Valais, Suisse - 5 à 10 ans de garde - Service à 15-16°C

Accords mets/vin : Viandes rouges, plats à base de champignons.**Pinot Noir Château de Praz 2018**

6x 75 cl. 117.-

Le Pinot Noir est le principal cépage rouge du domaine. Le climat chaud de l'été 2018 a été extrêmement profitable à la maturation du Pinot Noir. Dense et corsé, le jus a fermenté avec les levures naturelles. C'est un vin d'une intense expression aromatique.

Praz, Fribourg, Suisse - 2 à 4 ans de garde - Service à 16°C

Accords mets/vin : un vin très agréable à l'apéritif, sur des émincés ou des plats de pâtes.**Ronan by Clinet Bordeaux 2018**

6x 75 cl. 108.-

Ce vin dévoile une robe rubis brillante. Son nez, très aromatique, présente des arômes de cerises, de framboises et de cassis, agrémentés de poivre doux. D'une grande fraîcheur fruitée, le bouquet se complète également de notes florales. Merlot élevé 12 mois en barriques.

Bordeaux, France - 5 à 8 ans de garde - Service à 16°C

Accords mets/vin : Une viande gouteuse, fromage sec fin.**Rosum Crianza 2018**

6x 75 cl. 117.-

Elevage de 12 mois en barriques. Nez aux notes de fruits mûrs (cerise, cassis). L'attaque en bouche est corsée puis s'allonge sur les fruits ; des notes de torréfaction et d'épices viennent compléter cette longue finale. Le tout s'équilibrant sur des tanins secs.

100% Tinta de Toro entre 25 et 50 ans, Espagne - 8 à 10 ans de garde - Service à 16°C

Accords mets/vin : Lapin, agneau, fromages à pâte dure.**Primitivo Salento Giustini 2018**

6x 75 cl. 90.-

Ce Primitivo de Salento a la couleur rubis intense.

Nez complexe de pruneaux, mûres et cerises. Une bouche tout en fraîcheur, pleine et riche avec des tanins délicats. Un Primitivo référant pour La Cave.

Primitivo - Pouilles, Italie - 3 à 4 ans de garde - Service à 15-16°C

Accords mets/vin : Spaghettis all'amatriciana, orecchiette au brocoli-rave, pizza romana.**Vecchio Sogno Salento Giustini 2018**

6x 75 cl. 102.-

L'autre cépage emblématique des Pouilles, le Negroamaro est ici sublimé par le Tenuta Giustini.

Tout en fraîcheur et en intensité sur les fruits rouges et de légères notes épicées.

Une gourmandise ...

Negroamaro - Pouilles, Italie - 3 à 4 ans de garde - Service à 15-16°C

Accords mets/vin : Braciola à la sauce tomate, pizza alla burrata.**Quinta Monte de Travesso 2018** **Découverte**

6x 75 cl. 96.-

Le Douro se révèle dans cette cuvée tout en fruit et en finesse pour accompagner vos repas, de l'apéritif à la grillade ou simplement pour partager un verre entre amis.

Assemblage de Touriga Nacional, Touriga Franca et Sousão élevé 9 mois en barriques

Douro, Portugal - 5 à 8 ans de garde - Service à 16°C

Accords mets/vin : des grillades ou une belle viande rouge.**Peplum Rouge 2018** ❤️

6x 75 cl. 156.-

Robe grenat profonde. Nez intense de fruits rouges et noirs (framboise, mûre, cassis) avec de jolies notes épicées (régliasse). Un vin puissant avec des tanins suaves et élégants.

33% Carignan, 33% Grenache, 33% Syrah

Côtes du Roussillon Villages, France - 12 à 15 ans de garde - Service à 16°

Accords mets/vin : sur tout type de viande rouge (bœuf, canard) mais aussi de la chasse.