

## Vente de vin Sarine Basket 2020-2021

	Articles	Par carton 6 x 75 cl.	Nbre	Par carton 6 x 50 cl.	Nbre
Blancs	Chasselas - Domain Chervet <b>DECOUVERTE</b>	81.-		x	
	Johannisberg - Cave du Vieux Pressoir	120.-		87.-	
	Soleil d'ici - Cave du Vieux Pressoir	102.-		75.-	
	Petite Arvine - Cave du Vieux Pressoir	156.-		111.-	
Rouges	Cornalin - Cave du Vieux Pressoir <b>♥</b>	156.-		111.-	
	Humagne Rouge - Cave du Vieux Pressoir	144.-		99.-	
	Clin d'Oeil - Cave du Vieux Pressoir <b>DECOUVERTE</b>	150.-		108.-	
	Gamaret - Château de Praz	114.-		x	
	Rosum Crianza - Espagne	117.-		x	
	Ripasso Arduini - Italie <b>♥</b>	132.-		x	
	Primitivo Salento Giustini - Italie <b>♥</b>	90.-		x	
	La Minetta - Italie <b>DECOUVERTE</b>	96.-		x	
	Monte de Travesso - Portugal	96.-		x	
	Peplum Rouge - France	156.-		x	
Fêtes	Angolet Rosé - France	84.-		x	
	Moscato d'Asti Lodali - Italie <b>♥</b>	108.-		x	
	Panier de fêtes	110.-		x	
	Total				



Possibilité de passer commande au moyen du formulaire disponible  
notre site internet: [www.sarine-basket.ch](http://www.sarine-basket.ch)

## Vente de vin Sarine Basket 2020-2021

	<b>L'Angolet Rosé</b> <span style="float: right;">6x 75 cl. 84.-</span> Appellation Faugères dans l'Hérault. Certifié agriculture biologique. Rosé à la robe fuchsia qui est une explosion de fruits rouge et framboise sur un nez de cerise burlat et de bonbon anglais. Assemblage de Grenache, Cinsault, Carignan et Mourvèdre. Faugères, Languedoc, France - 1 à 2 ans de garde - Service à 8°C <i>Accords mets/vin : Apéritif, grillades, crudités, cuisine exotique, crustacés.</i>
	<b>Moscato d'Asti Lodali</b> <b>♥</b> <span style="float: right;">6x 75 cl. 108.-</span> 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 <i>Accords mets/vin : Desserts, pâtisseries.</i>
	<b>Panier de Fêtes</b> <span style="float: right;">6x 75 cl. 110.-</span> 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. <i>Contient: Chasselas - Cornalin - Ripasso - Primitivo - La Minetta - Moscato</i>

Nom, prénom: .....

Adresse: .....

NPA/Localité: .....

No. tél.: .....

Adresse mail: .....

Signature: .....

Nom du vendeur: .....

Passera chercher  Vendredi 18 décembre 2020 (16h00-19h00)

sa commande le :  Samedi 19 décembre 2020 (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](mailto:secretariat@sarine-basket.ch)  
Délai: 29 novembre 2020

**Johannisberg Cave du Vieux Pressoir**

6x 50 cl. 87.- | 6x 75 cl. 120.-

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**

6x 50 cl. 111.- | 6x 75 cl. 156.-

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 Cave du Vieux Pressoir**

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

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 - Vully, Suisse - 1 à 3 ans de garde - Service à 10°C

*Accords mets/vin : Apéritif, toute préparation à base de fromages (raclette, fondue, ...).***Chasselas Domaine Chervet Découverte**

6x 75 cl. 81.-

Pur, vif fruité aux arômes de poire et d'agrumes très rafraichissant. Chasselas - Vully, Suisse - 1 à 3 ans de garde - Service à 10°C

*Accords mets/vin : Apéritif, poissons en sauce, fondue.***Humagne Rouge Cave du Vieux Pressoir**

6x 50 cl. 99.- | 6x 75 cl. 144.-

Vigoureuse et de maturité tardive, elle produit des cuvées au caractère bien trempé. Ce vin séduit par son profil aromatique (fruits sauvages, sous-bois, écorce, violette) et une bouche souple en attaque, puis reserrée en finale. Humagne Rouge - Chamoson, Valais, Suisse - 5 à 8 ans de garde - Service à 16°C

*Accords mets/vin : viandes rouges.***Cornalin Cave du Vieux Pressoir ♥**

6x 50 cl. 111.- | 6x 75 cl. 156.-

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 élancé 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.***Clin d'Oeil Cave du Vieux Pressoir Découverte**

6x 50 cl. 108.- | 6x 75 cl. 150.-

On sent le fruit et les tanins sur la finale. La finesse et l'élégance sont privilégiées sur ce vin. Rond et délicat. Assemblage de Gamaret, Diolinoir et Syrah.

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

6x 75 cl. 114.-

Au Vully, le Gamaret est une alternative au Pinot noir car il mûri légèrement plus tard et a une faible sensibilité au botrytis. La vinification est axée sur le côté fruité tout en souplesse, le but étant que ce vin puisse également être apprécié « jeune ».

Gamaret - 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.***Rosum Crianza**

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, Espagne - 8 à 10 ans de garde - Service à 16°C

*Accords mets/vin : Lapin, agneau, fromages à pâte dure***Ripasso Arduini ♥**

6x 75 cl. 132.-

Couleur rouge rubis soutenue. Nez puissant et fruité. La bouche est souple et veloutée avec un soupçon d'amande. Elevage 12 mois en barriques puis 6 mois en bouteille.

60% corvina, 20% corvinone, 20% rondinella

Vénétie, Italie - 5 à 8 ans de garde - Service à 16°C

*Accords mets/vin : grillades, plateau de fromages.***Primitivo Salento Giustini ♥**

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.***La Minetta Découverte**

6x 75 cl. 96.-

Production Gavi DOCG, Tenuta La Bollina. Couleur rouge foncé intense aux reflets violets. Nez fruité, épicé avec des notes de poivre noir, de mûres et de réglisse. La bouche est ample, sèche et généreuse. Barbera vieillit 3 mois en fûts de chêne.

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

*Accords mets/vin : pâtes fraîches, tartares de viandes, les rôtis et fromages.***Quinta Monte de Travesso**

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**

6x 75 cl. 156.-

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

Assemblage de Carignan, Grenache, Syrah élevé 18 mois en barriques

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.*