

Vente de vin Sarine Basket 2021-2022

Vente de vin Sarine Basket 2021-2022

	Articles	Par carton 6 x 75 cl.	Nbre	Par carton 6 x 50 cl.	Nbre
Blancs	Château La Freynelle Bordeaux (F) DECOUVERTE	84.-		x	
	Johannisberg - Cave du Vieux Pressoir	120.-		87.-	
Rouges	Diolinoir Carrupt ♥	138.-		X	
	Cornalin - Cave du Vieux Pressoir	156.-		111.-	
	Gamaret - Château de Praz	114.-		x	
Rouges	Le Versant 19 Bordeaux (F) DECOUVERTE	132.-		x	
	Vecchio Sognio Negroamaro (I)	102.-		x	
	Primitivo Salento Giustini (I)	90.-		x	
	La Minetta (I)	96.-		x	
	Monte de Travesso (P) ♥	96.-		x	
	Peplum Rouge (F)	156.-		x	
Rosé	Boite à Gamay (F) DECOUVERTE	84.-		x	
Fête	Moscato d'Asti Lodali - Italie ♥	108.-		x	
	Carton 6 bouteille des découvertes/coup de cœur	107.-		x	
	Total				



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



Boite à Gamay rosé Découverte
6x 75 cl. 84.-

Robe orange pâle. Joli nez de pamplemousse rose, citron vert et touches de banane. Acidulé et vif en attaque, matière croquante muant en seconde bouche sur une structure enrobée et poudrée. Finale gourmande de fruits rouges pour un vin frais et gouleyant.
Beaujolais, France - 1 à 2 ans de garde - Service à 8°C

Accords mets/vin : Apéritif, grillades, crudités, cuisine exotique, crustacés.



Moscato d'Asti Lodali ♥
6x 75 cl. 108.-

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.



Carton découvertes et coup de cœur
6x 75 cl. 107.-

Le carton découverte rassemble six vins sélectionnés par le comité. Un cadeau idéal pour se faire plaisir ou faire plaisir à son entourage et découvrir de nouvelles saveurs.

Contient: La Freynelle – Diolinoir – Le Versant – La Minetta – Boite à Gamay - Moscato

Nom, prénom:

Adresse:

NPA/Localité:

No. tél.:

Adresse mail:

Signature:

Nom du
vendeur:

Passera chercher
sa commande Vendredi 25 février 2022 (16h00-19h00)
le : Samedi 26 février 2022 (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, p.a. Carmen Milcé, Route de la Fenetta 7, 1753 Matran ou
www.sarine-basket.ch ou par mail à vente@sarine-basket.ch

Délai: **31 janvier 2022**



Johannisberg Cave du Vieux Pressoir

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.

Château la Freynelle Bordeaux Découverte

6x 75 cl. 84.-

Une propriété familiale dont l'histoire commence en 1789 lorsque Jean Barthe choisit Naujan-et-Postiac, terre vallonnée de l'Entre-Deux-Mers, pour y planter ses premières vignes. Aujourd'hui, c'est Véronique Barthe (7^{ème} génération) qui y produit des vins d'une grande qualité. Couleur or pâle aux reflets verts. Nez très aromatique de citron et de pamplemousse, marqué par la fraîcheur du sauvignon et la délicatesse de la muscadelle (acacia, chèvrefeuille). En bouche, le sémillon apporte rondeur et longueur. 1 à 2 ans de garde - Service à 10°C

Accords mets/vin : fruits de mer.

Diolinoir La Petite Cave ♥

6x 75 cl. 138.-

Le Diolinoir est un croisement entre le Pinot Noir et le Rouge de Dioly. Le Rouge de Dioly est un cépage indigène de la région de Sion. Le Diolinoir est le résultat des travaux d'un Valaisan, le Dr. Vuilloud. En barrique ou non, le Diolinoir est un vin puissant, corsé et très fruité. Ses tannins, très fins et enrobés, en font un vin de garde.

Chamoson, Valais, Suisse – 5 à 8 ans de garde - Service à 16°C

Accords mets/vin : viandes rouges

Cornalin Cave du Vieux Pressoir

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 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.

Gamaret Château de Praz

6x 75 cl. 114.-

Au Vully, le Gamaret est une alternative au Pinot noir car il mûrit 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 emincés ou des plats de pâtes.

Le Versant Castillon Côtes de Bordeaux Découverte

6x 75 cl. 132.-

Propriété de Louis Mitjaville, Le Versant est un véritable secret de sommelier. C'est le parfait ambassadeur de Bordeaux pour tout amateur. Un vin de haute volée dans le pur style Mitjaville. Élégance, finesse, complexité aromatique, puissance... Tout y est!

Bordeaux, France – 8 à 10 ans de garde - Service à 16°C

Accords mets/vin : viandes rouges



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.

Vecchio Sogno Tenuta Giustini Salento

6x 75 cl. 102.-

L'autre cépage emblématique des Pouilles sublimé par le Tenuta Giustini. Tout en fraîcheur et en intensité sur les fruits rouges et de légères notes épicées.

Pouilles, Italie – 3 à 5 ans de garde - Service à 16°C

Accords mets/vin : Braciola à la sauce tomate, Pizza alla burrata



La Minetta

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 vieilli 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°C

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

