

Vente de vin Sarine Basket 2022-2023

	Articles	Par carton 6 x 75 cl.	Nbre	Par carton 6 x 50 cl.	Nbre
Blancs	Johannisberg - Cave du Vieux Pressoir	120.-		90.-	
	Château La Freynelle Bordeaux (F)	78.-		x	
Rouges CH	Gamay - Cave du Vieux Pressoir	114.-		84.-	
	Pinot noir Vieilles Vignes – Cave du Vieux Pressoir	120.-		90.-	
	Syrah - Cave du Vieux Pressoir	144.-		102.-	
Rouges	Malbec de Uco Diam'Andes (AR) DECOUVERTE	126.-		x	
	Graciano Bagordi (E) DECOUVERTE	96.-		x	
	Primitivo Salento Giustini (I)	90.-		x	
	Vecchio Sognio Negroamaro (I) ♥	102.-		x	
	La Minetta (I)	96.-		x	
	Monte de Travesso (P)	96.-		x	
	Peplum Rouge (F)	156.-		x	
Fête	Moscato d'Asti Lodali (I) ♥	108.-		x	
	Carton 6 bouteille « Selection du comité »	108.-		x	
	Total				



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

Vente de vin Sarine Basket 2022-2023



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 « Sélection du comité »

6x 75 cl. 108.-

Ce carton 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: Johannisberg - Malbec de Uco Diam'Andes - Graciano Bagordi - Vecchio Sognio Negroamaro - La Minetta - Moscato d'Asti Lodali

Nom, prénom:

Adresse:

NPA/Localité:

No. tél.:

Adresse mail:

Signature:

Nom du vendeur:

Passera chercher Vendredi 9 décembre 2022 (17h30-19h00)

sa commande le : Samedi 10 décembre 2022 (9h30-11h30)

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

Une fois le formulaire rempli, envoie-le par mail à secretariat@sarine-basket.ch
ou par courrier à Sarine-Basket, p.a. Carmen Milcé, Route de la Fenetta 7, 1753 Matran

ou www.sarine-basket.ch

Délai: **4 novembre 2022**

Johannisberg Cave du Vieux Pressoir

6x 50 cl. 90.- | 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

6x 75 cl. 78.-



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.

60% sauvignon 20% sémillon, 20% muscadelle - 1 à 2 ans de garde - Service à 10°C

Accords mets/vin : fruits de mer.

Gamay Cave du Vieux Pressoir

6x 50 cl. 84.- | 6x 75 cl. 114.-



D'une belle couleur rouge violacée. Nez aux arômes flamboyants et exprimant toute la jovialité de son fruité. Tout en rondeur, charmeur et ensorcelant, il se révèle ici d'une étonnante intensité aromatique. C'est un vin fruité, frais, friand aux notes épicées et de fruits rouges, avec une acidité soutenue et des tanins très doux.

Chamoson, Valais, Suisse – 2 à 4 ans de garde - Service à 14°C

Accords mets/vin : apéritif, plat de charcuterie.

Pinot noir Vieilles Vignes Cave du Vieux Pressoir

6x 50 cl. 90.- | 6x 75 cl. 120.-



Ce vin donne naissance à des vins d'expressions très variées, témoins de la grande diversité des terroirs. C'est un vin très fin et corsé à la couleur rubis. En bouche, on retrouve des notes de petits fruits, fraises, framboises, sous-bois, tabac, feuilles mortes. Ce vin allie délicatesse et subtilité du fruit.

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

Accords mets/vin : Viandes rouges et même viandes accompagnées de son jus corsé.

Syrah Cave du Vieux Pressoir

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



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.

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

Accords mets/vin : Viandes rouges (bœuf, agneau), cuisine orientale.

Malbec de Uco Diam'Andes

Découverte

6x 75 cl. 126.-



L'attaque est propre et soyeuse, le palais se développe alors sur de beaux fruits noirs, des saveurs de chocolat et poivre, avec un fumet agréable. C'est un excellent vin qui accompagnera à merveille un magret de canard ou de belles viandes grillées.

95% malbec 5% carbernet sauvignon, Mendoza, Argentine – 8 à 10 ans de garde - Service à 16°C

Accords mets/vin : Lapin, agneau, fromages à pâte dure.

Graciano Bagordi

Découverte

6x 75 cl. 96.-



Tous les vins du domaine sont produits dans le respect de la terre, des fruits et des traditions. Gamme de vins élaborée exclusivement à partir de raisins biologiques, chacun ayant sa propre personnalité. Il se distingue par sa couleur intense de mûre et de cerise noire. Très bon nez sur la compotée de fruits noirs mûrs (mûre, cassis, myrtille), avec des notes balsamiques et une touche finale de grain de café.

Pur Graciano - Rioja, Espagne - 3 à 5 ans de garde - Service à 16°C

Accords mets/vin : viandes grillées, ragout, chasse.

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 référent 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 Negroamaro Tenuta Giustini



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.

Negroamaro

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 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°C

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