

Vente de vin Sarine Basket 2025-2026

Acheteur:

Nom, prénom:

Adresse:

NPA/Localité:

No. tél.:

Adresse mail:

Signature:

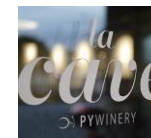
Nom du vendeur:

Passera chercher ☐ Vendredi 12 décembre 2025 (17h30-19h00)
sa commande le : ☐ Samedi 13 décembre 2025 (9h30-11h30)

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

Vente de vin Sarine Basket 2025-2026

	Articles	Par carton 6 x 75 cl.	Nbre	Par carton 6 x 50 cl.	Nbre
Blancs CH	Johannisberg - Cave du Vieux Pressoir	120.-		90.-	
	Vully blanc – Domaine Chervet	90.-		66.-	
Rouges CH	Cornalin – Cave du Vieux Pressoir	168.-		120.-	
	Vully rouge «Eclat Rubis» – Domaine Chervet ❤️	99.-		72.-	
	«Les 3 grappes» – Cave Simonet DECOUVERTE	120.-		x	
Rouges hors frontières	Peplum Rouge (F)	156.-		x	
	La Minetta (I)	96.-		x	
	Château Croix-Mouton (F)	90.-		x	
	Otero (E) DECOUVERTE	132.-		x	
	Tempo d'Angélus (F)	135.-		x	
Fête	Les Petites Bulles – Domaine Homs (F) ❤️	108.-		x	
	Carton 6 bouteilles « Sélection du comité »	116.-		x	
	Total				



Une fois le formulaire rempli, envoie-le par mail à finances@sarine-basket.ch

Délai: **12 novembre 2025**

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



Johannisberg Cave du Vieux Pressoir AOC Valais

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.



Vully blanc Domaine Chervet AOC Vully

6x 50 cl. 66.- | 6x 75 cl. 90.-

Depuis plus de 5 générations, la famille Chervet s'occupe de la culture de la vigne dans un esprit novateur: mécanisation des travaux les plus lourds (1930), plantation des premières spécialités au Vully (1951), mise en valeur des parchets par la création de terrasses et de murs. Un Chasselas sec, vif, gouleyant et fruité.

Vully, Fribourg, Suisse - 1 à 2 ans de garde - Service à 10°C

Accords mets/vin : Apéritif, fondue.



Cornalin Cave du Vieux Pressoir AOC Valais

6x 50 cl. 120.- | 6x 75 cl. 168.-

Cépage typique et ancestral. Doté d'une fantastique robe cerise foncée 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.

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

Accords mets/vin : Viandes de chasse, plats au fromage.



Vully rouge «Eclat Rubis» Domaine Chervet AOC Vully

6x 50 cl. 72.- | 6x 75 cl. 99.-

Depuis plus de 5 générations, la famille Chervet s'occupe de la culture de la vigne dans un esprit novateur: mécanisation des travaux les plus lourds (1930), plantation des premières spécialités au Vully (1951), mise en valeur des parchets par la création de terrasses et de murs. Un vin souple et fruité au bouquet expressif sur les fruits noirs. Jolie rondeur en bouche sur des tanins fins et délicats. Assemblage de pinot noir, garanoir et gamaret.

Vully, Fribourg, Suisse - 3 à 5 ans de garde - Service à 14°C

Accords mets/vin : Apéritif, grillades, plat de pâtes ou pizza.



Le Petit Château «Les 3 grappes» Cave Simonet AOC Vully

DECOUVERTE

6x 75 cl. 120.-

Le nez de cet assemblage allie parfaitement les notes fruitées et épicées. On y relève des parfums de baies rouges, de cerises et de poivre noir et finalement des notes de sous-bois. Au palais, le vin est juteux, fruité et parfaitement équilibré. Belle texture, corps d'intensité moyenne avec de la race, une touche crémeuse ainsi que des tanins qui enrobent bien l'ensemble en fin de bouche. Assemblage de garanoir, gamaret et mara, vinifié dans des fûts de chêne.

Vully, Fribourg, Suisse - 2 à 3 ans de garde - Service à 14°C

Accords mets/vin : Charcuterie, grillade, plats au fromage.



Peplum Rouge

6x 75 cl. 156.-

Robe grenat profonde. Nez intense de fruits rouges et noirs (framboise, mûre, cassis) avec de jolies notes épicées (régisse). 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.



La Minetta

6x 75 cl. 96.-

Situé à l'intérieur du district historique dédié à la 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, 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, rôtis et fromages.



Château Croix-Mouton

6x 75 cl. 90.-

Lorsqu'il investit dans ce domaine en 2008, Jean-Philippe Janoueix fait le pari de dépasser les préjugés des appellations et de produire un très grand vin dans l'humble appellation Bordeaux Supérieur. La robe est rouge grenat, le nez dégage des arômes de fruits rouges. En bouche, le vin est long, rond et fruité, la finale est équilibrée et légèrement tanique. Cépages: 95% merlot, 5% carbernet franc.

Bordeaux, France - 2 à 8 ans de garde - Service à 16-18°C

Accords mets/vin : Viande, gibier, pâtes et pizza, plats végétariens ou légers.



Otero – Valles de Benavente

DECOUVERTE

6x 75 cl. 132.-

Couleur rouge cerise avec une fine couche de tons grenat nets et des nuances rubis. Des arômes francs et intenses où se mêlent les fruits noirs mûrs, des touches épicées et des nuances de cacao et de tabac, ainsi que la touche minérale typique. Vin très équilibré, rond, qui permet de profiter de la minéralité et de la complexité qu'apporte le cépage Mencia ainsi que vieillissement en barrique.

Espagne - 3 à 4 ans de garde - Service à 15-18°C

Accords mets/vin : Viande rouge, charcuterie, légumes grillés, plats de pâtes et de riz.



Tempo d'Angelus

6x 75 cl. 135.-

Elaboré exclusivement avec des vignes appartenant à Château Angelus, il a été conçu comme une version épurée des deux autres vins de la famille, Château Angelus & Carillon Angelus. Le nez est éclatant de fruits rouges frais, petites baies, cerises et de subtiles notes boisées. La bouche est verticale, rehaussée par une belle acidité et la finale persistante avec de subtiles notes torréfiées et boisées.

Bordeaux, France - 3 à 4 ans de garde - Service à 15-16°C

Accords mets/vin : Viande rouge braisée, volailles rôties, fromages à pâte molle et à pâte cuite.



Les Petites Bulles – Domaine Homs

DECOUVERTE

6x 75 cl. 108.-

Conçu dans l'esprit d'un Moscato d'Asti, mais en modifiant les équilibres pour obtenir moins de sucre et une bulle fine et persistante. La robe est or avec des nuances vertes qui confirment la fraîcheur, le nez est fin et délicat, offrant une palette fruitée et florale, poire, pêche, abricot et miel d'acacia. En bouche, quelques bulles désaltérantes couvrent le palais au milieu de saveurs de fruits, le vin est doux mais reste frais.

Cépages: muscat petit grand et muscat d'Alexandrie – 1 à 3 ans de garde – Service à 6°C

Accords mets/vin : Très frais en apéritif, desserts ou pâtisseries



Carton «Sélection du comité»

6x 75 cl. 116.-

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.

Johannisberg Cave du Vieux Pressoir - « Eclat Rubis » Domaine Chervet – « Les 3 grappes Cave Simonet » Otero (E) – Peplum rouge (F) – Les Petites Bulle Domaine Homs (F)