Vente de vin Sarine Basket 2026

Acheteur:

Nom, prénom: .....

Adresse: .....

NPA/Localité: .....

No. tél.: .....

Adresse mail: .....

Signature: .....

Nom du vendeur: .....

Passera chercher ☐ Vendredi 11 décembre 2026 (17h30 - 19h00)
sa commande le : ☐ Samedi 12 décembre 2026 (9h30 - 11h30)

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

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

Délai: **19 novembre 2026**

Vente de vin Sarine Basket 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.-	
	«Les 3 Grappes» blanc – Cave Simonet DECOUVERTE	120.-		78.-	
	Vully blanc – Domaine Chervet	90.-		66.-	
Rouges CH	«Les 3 Grappes» rouge – Cave Simonet	120.-		78.-	
	Vully rouge «Eclat Rubis» – Domaine Chervet	99.-		72.-	
Rouges hors frontières	Les Chaînées d'André – Dom. des Bessons (F) ♥	108.-		x	
	Perlita – Diamandes (ARG) DECOUVERTE	96.-		x	
	La Minetta – La Bollina (I)	96.-		x	
	Peplum rouge (F)	156.-		x	
	Narses – La Bollina (I) ♥	90.-		x	
Fête	Moscato d'Asti – Lodali (I)	108.-		x	
	Muscat de Peplum (F) – carton de 3 bout.	81.-		x	
	Carton 6 bouteilles « Sélection du comité »	113.-		x	
	Total				

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



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 - AOC Valais, Chamoson, Suisse - 1 à 3 ans de garde

Accords mets/vin : Apéritif, raclette.



«Les 3 Grappes» blanc – Cave Simonet DECOUVERTE **6x 50 cl. 78.- | 6x 75 cl. 120.-**

Un assemblage original et harmonieux du domaine Le Petit Château (famille Simonet). Ce cru se distingue par un profil aromatique riche, combinant fraîcheur et complexité.

50% pinot gris, 35% freiburger, 15% sauvignon blanc - AOC Vully, Fribourg, Suisse

Accords mets/vin : Apéritif, repas gastronomiques.



Vully blanc – Domaine Chervet **6x 50 cl. 66.- | 6x 75 cl. 90.-**

Entre les lacs de Neuchâtel et de Morat, la famille Chervet cultive ses 14 hectares de vignes depuis plus de 5 générations, selon des méthodes traditionnelles comme l'élevage sur lies. Un Chasselas vif, fruité et rafraîchissant.

Chasselas - AOC Vully, Fribourg, Suisse - 2 ans de garde

Accords mets/vin : Apéritif, poissons, fondue.



«Les 3 Grappes» rouge – Cave Simonet **6x 50 cl. 78.- | 6x 75 cl. 120.-**

Rouge grenat aux reflets violets. Le nez allie notes fruitées et épicées : baies rouges, cerise, poivre noir et sous-bois. Au palais, un vin juteux, fruité et parfaitement équilibré, avec une touche crémeuse et des tanins qui enrobent bien l'ensemble.

Garanoir, gamaret et mara, élevé en fûts de chêne de la forêt de Galm - AOC Vully, Fribourg, Suisse - 2 à 3 ans de garde

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



Vully rouge «Eclat Rubis» – Domaine Chervet **6x 50 cl. 72.- | 6x 75 cl. 99.-**

Un vin rouge souple et fruité, réputé pour son bouquet expressif sur les fruits noirs. En bouche, structure moyenne, jolie rondeur et notes intensément fruitées.

Assemblage à base de pinot noir - AOC Vully, Fribourg, Suisse - 3 à 5 ans de garde

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



Les Chaînées d'André – Domaine des Bessons ♥ **6x 75 cl. 108.-**

Cuvée majoritairement issue des jeunes vignes de Côt du domaine, sur les premiers coteaux de l'appellation. Elle doit son nom à André, ami du domaine, qui y a planté quelques « chaînées » de Côt. Vinifiée en cuve sur lies fines, elle développe des arômes de petits fruits noirs et de réglisse aux tanins subtils.

100% Côt (malbec) - AOC Touraine-Amboise, Loire, France - 3 à 7 ans de garde

Accords mets/vin : Viandes rouges (rôti de bœuf), fromages.



Perlita – Diamandes DECOUVERTE **6x 75 cl. 96.-**

Un corps très élégant ! Ce vin développe en bouche des arômes de fruits mûrs et des tanins intenses mais très doux. Soyeux et voluptueux, il se termine sur un magnifique final.

80% malbec, 20% syrah - Vallée de Uco, Mendoza, Argentine - 2 à 5 ans de garde

Accords mets/vin : Charcuterie, viandes blanches ou rouges grillées ou rôties, gibier à plumes.



La Minetta – La Bollina **6x 75 cl. 96.-**

Au cœur du district historique du Gavi DOCG, le domaine La Bollina nous gratifie d'un barbera à la couleur rouge foncé intense aux reflets violets. Nez fruité et épicé sur des notes de poivre noir, de mûres et de réglisse. Bouche ample, sèche et généreuse.

Barbera, élevé 3 mois en fûts de chêne - Piémont, Italie - 3 à 4 ans de garde

Accords mets/vin : Pâtes fraîches, tartares de viande, rôtis et fromages.



Peplum rouge **6x 75 cl. 156.-**

Le domaine de 6,5 ha, à Saint-Paul-de-Fenouillet, est né de la passion d'Ugo, œnologue (27 millésimes au Château Fombrauge), et de sa femme Marie-Christine. Robe grenat aux reflets rubis, nez racé sur les fruits mûrs (cerise, cassis), la violette et les épices douces. Bouche corsée et charnue, rehaussée de notes vanillées et de fruits noirs.

Grenache, syrah, carignan, 18 mois en barriques - Roussillon, France - 12 à 15 ans de garde

Accords mets/vin : Viandes rouges (bœuf, canard), gibier.



Narses – La Bollina ♥ **6x 75 cl. 90.-**

Un rouge généreux, moderne et intensément fruité. Nez gourmand de fruits noirs mûrs (mûre, cerise) rehaussé de notes de vanille et de lavande. Bouche souple et veloutée, aux tanins soyeux parfaitement équilibrés par la richesse du fruit.

Aglianico - Campanie, Italie - 2 à 5 ans de garde

Accords mets/vin : Grillades, rôti de porc, lasagnes, pizza.



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

Un mois de fermentation naturelle en autoclave, puis 3 mois en bouteille. Couleur jaune pâle. Nez frais et parfumé, avec des notes florales. En bouche, un vin délicat, aromatique et caractéristique.

100% moscato - DOCG Moscato d'Asti, Piémont, Italie



Muscat de Peplum – Rivesaltes **Carton de 3 bouteilles 81.-**

Issu d'une parcelle de 0,30 ha, c'est un véritable petit joyau de finesse et de délicatesse. Le nez présente des arômes de fleurs blanches avec des notes vanillées. La bouche est ronde, toute en dentelle.

Muscat d'Alexandrie - Muscat de Rivesaltes, Roussillon, France

---



Carton « Sélection du comité » **6x 75 cl. 113.-**

Six vins sélectionnés par le comité, réunis dans un coffret cadeau avec ruban. Idéal pour se faire plaisir ou faire plaisir à son entourage et découvrir de nouvelles saveurs.

«Les 3 Grappes» blanc Cave Simonet – Perlita Diamandes – Les Chaînées d'André Domaine des Bessons – Narses La Bollina – Peplum rouge – Moscato d'Asti Lodali