

# Descriptif des produits

9 – 12 mai 2019

50<sup>e</sup> anniversaire



CHŒUR MIXTE « LA CECILIENNE »  
BILLENS-HENNENS

# Descriptifs des produits par fournisseur

| Désignation-Descriptif du produit | Type | Capacité | Prix vente | Emballage |
|-----------------------------------|------|----------|------------|-----------|
|-----------------------------------|------|----------|------------|-----------|

## Joseph Vocat et Fils Vins SA

## Noës

|                                   |       |                |                 |               |
|-----------------------------------|-------|----------------|-----------------|---------------|
| <b>Fendant Domaine des Crêtes</b> | Blanc | <b>37.5 cl</b> | <b>CHF 8.00</b> | 20 bouteilles |
|-----------------------------------|-------|----------------|-----------------|---------------|

Vin blanc sec alliant fraîcheur et finesse. Arômes de fruits et de fleurs avec des notes minérales provenant du terroir calcaire de nos collines.

Cépage : Chasselas

Teneur en alcool : env. 11,9 % vol.

Accords gourmands : apéritif, entrées, poissons à chair fine, mets au fromage

Température de service : vers 10° C

Temps de garde : 2 – 3 ans



|                                   |       |             |                  |              |
|-----------------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|
| <b>Fendant Domaine des Crêtes</b> | Blanc | <b>75cl</b> | <b>CHF 15.00</b> | 6 bouteilles |
|-----------------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|

Vin blanc sec alliant fraîcheur et finesse. Arômes de fruits et de fleurs avec des notes minérales provenant du terroir calcaire de nos collines.

Cépage : Chasselas

Teneur en alcool : env. 11,9 % vol.

Accords gourmands : apéritif, entrées, poissons à chair fine, mets au fromage

Température de service : vers 10° C

Temps de garde : 2 – 3 ans



|                                |       |             |                  |              |
|--------------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|
| <b>Pinot Noir "Père Mayor"</b> | Rouge | <b>75cl</b> | <b>CHF 16.00</b> | 6 bouteilles |
|--------------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|

Vin rouge racé alliant structure et élégance. Digne représentant de notre Domaine car le Pinot Noir est particulièrement bien adapté au sol calcaire de nos collines, terroir de prédilection de ce cépage.

Cépage : Pinot Noir

Teneur en alcool : env. 12,8 % vol.

Accords gourmands : viandes rouges, gibier, fromages

Température de service : 14 à 16° C

Temps de garde : 3 – 6 ans



# Descriptifs des produits par fournisseur

| Désignation-Descriptif du produit | Type | Capacité | Prix vente | Emballage |
|-----------------------------------|------|----------|------------|-----------|
|-----------------------------------|------|----------|------------|-----------|

## Famille Cochard-Gaillard

## St-Triphon

|                      |       |             |                  |              |
|----------------------|-------|-------------|------------------|--------------|
| <b>Les Baysannes</b> | Blanc | <b>70cl</b> | <b>CHF 15.00</b> | 6 bouteilles |
|----------------------|-------|-------------|------------------|--------------|

Les parcelles de ce chasselas traditionnel sont situées derrière le village d'Ollon, ainsi que sur le coteau de Verschiez entre Aigle et Ollon sur un sol calcaire gypseux. Exposition plein Sud avec des pentes de 20 à 30 %. Age moyen des vignes de 7 à 25 ans.

Nez : Bouquet fin floral et légèrement lacté.

Bouche : attaque ronde, riche et peu acide, corpulent et long. Gouleyant et soyeux.

Accompagnement : apéritifs, mets au fromage, poissons.

A servir entre 10 et 14 degrés.



|                         |       |             |                 |               |
|-------------------------|-------|-------------|-----------------|---------------|
| <b>Les Fontenailles</b> | Rouge | <b>35cl</b> | <b>CHF 9.00</b> | 15 bouteilles |
|-------------------------|-------|-------------|-----------------|---------------|

Le Fontenailles rouge est un pur pinot noir. Les parcelles sont situées sur la colline de Saint-Triphon sur un sol granitique graveleux.

Nez : typé pinot, fraise fruits rouges

Bouche : vin riche et rond, avec tanins souples, sur les fruits et moyennement corsé, coulant et buvant.

Accompagnement : apprécié souvent comme vin rouge d'apéritif, s'accorde surtout avec la volaille, les viandes rouges et les pâtes, éventuellement avec la raclette. A servir entre 15 et 18 degrés.



|                         |       |             |                  |              |
|-------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|
| <b>Les Fontenailles</b> | Rouge | <b>70cl</b> | <b>CHF 16.00</b> | 6 bouteilles |
|-------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|

Le Fontenailles rouge est un pur pinot noir. Les parcelles sont situées sur la colline de Saint-Triphon sur un sol granitique graveleux.

Nez : typé pinot, fraise fruits rouges

Bouche : vin riche et rond, avec tanins souples, sur les fruits et moyennement corsé, coulant et buvant.

Accompagnement : apprécié souvent comme vin rouge d'apéritif, s'accorde surtout avec la volaille, les viandes rouges et les pâtes, éventuellement avec la raclette. A servir entre 15 et 18 degrés.



# Descriptifs des produits par fournisseur

Désignation-Descriptif du produit

Type

Capacité

Prix vente

Emballage

## Maurice Neyroud

## Chardonne

### St-Saphorin

Blanc

70cl

CHF 18.00

6 bouteilles

Inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO, ce vin de grand terroir est issu des plus belles terrasses de Lavaux. Il est cultivé dans des terres profondes et minérales, et profite des trois soleils de Lavaux.

Généreux et puissant, il exprime de subtils arômes fruités au palais et associe douceur et équilibre avec volume et complexité.

Servir à 12°C, en apéritif ou accompagné d'un poisson du lac.



### Cuvée des Violoneux

Rouge

70cl

CHF 18.00

6 bouteilles

Cette cuvée est le fruit délicat de l'assemblage harmonieux du Pinot Noir, du Gamay et du Gamaret.

Une magnifique robe rubis et le fruit délicat donné par le Pinot Noir. Un potentiel de garde de la structure et des saveurs de fruits rouges apportés par le Gamay. La rondeur et la richesse du Gamaret fait que ce mariage délicat en fait un vin de plaisir convivial.

Cette bouteille accompagne volontiers une viande blanche, une grillade ou un plat délicatement épicé.



# Descriptifs des produits par fournisseur

| Désignation-Descriptif du produit | Type | Capacité | Prix vente | Emballage |
|-----------------------------------|------|----------|------------|-----------|
|-----------------------------------|------|----------|------------|-----------|

## Simonet Père & Fils

## Môtier (Vully)

|                              |       |             |                  |              |
|------------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|
| <b>Chasselas "Tradition"</b> | Blanc | <b>75cl</b> | <b>CHF 15.00</b> | 6 bouteilles |
|------------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|

Vin blanc d'apéritif par excellence, le Chasselas est le principal cépage du Vully (40 % de la surface).

Véritable éponge à terroir, le nez est floral avec des notes de tilleul, d'agrumes et de minéralité.

La bouche est toute en finesse avec un léger pétillant et beaucoup de fraîcheur.

Vin frais et agréable à déguster avec du Gruyère, de la raclette ou une fondue.

Le Chasselas a également un très grand potentiel de garde!



|                      |       |             |                  |              |
|----------------------|-------|-------------|------------------|--------------|
| <b>Les 3 Grappes</b> | Rouge | <b>75cl</b> | <b>CHF 19.00</b> | 6 bouteilles |
|----------------------|-------|-------------|------------------|--------------|

Assemblage rouge issu des cépages Garanoir, Gamaret et Mara, vinifié dans des fûts de chêne de la forêt régionale de Galm près de Morat.

Les 3 Grappes est un assemblage fédérateur, c'est un vin de puissance moyenne, coloré, axé sur un nez fruité, épicé et doté d'une belle structure de bouche avec un boisé très bien intégré.



# Descriptifs des produits par fournisseur

| Désignation-Descriptif du produit | Type | Capacité | Prix vente | Emballage |
|-----------------------------------|------|----------|------------|-----------|
|-----------------------------------|------|----------|------------|-----------|

## Domaine Saint-Sebaste

## St-Blaise

|                       |      |             |                  |              |
|-----------------------|------|-------------|------------------|--------------|
| <b>Œil de Perdrix</b> | Rosé | <b>75cl</b> | <b>CHF 19.00</b> | 6 bouteilles |
|-----------------------|------|-------------|------------------|--------------|

Spécialité d'origine neuchâteloise. A la robe saumonée, l'Œil-de-perdrix de pur pinot noir exhale des odeurs de cassis mûr légèrement épicé sur un fond minéral. Une acidité de bon aloi équilibre agréablement son corps.

Accompagnement : Apéritifs, poissons du lac, viande blanche.



|                                   |       |             |                  |              |
|-----------------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|
| <b>Pinot Noir Saint-Sébastien</b> | Rouge | <b>75cl</b> | <b>CHF 19.00</b> | 6 bouteilles |
|-----------------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|

En appellation d'origine contrôlée, vendange limitée dans le canton à 800g/m<sup>2</sup>. Tout en finesse, fruité, légèrement tannique, aux arômes de framboise, cassis et petits fruits rouges, ce vin donne toute sa plénitude dans le trois ans.

Accompagnement : Viande blanche et rouge, fromages.



# Descriptifs des produits par fournisseur

| Désignation-Descriptif du produit | Type | Capacité | Prix vente | Emballage |
|-----------------------------------|------|----------|------------|-----------|
|-----------------------------------|------|----------|------------|-----------|

## Boss'Beer SA

## Bossonnens

|                               |       |             |                  |              |
|-------------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|
| <b>Dent de Lyss (blanche)</b> | Bière | <b>33cl</b> | <b>CHF 28.00</b> | 6 bouteilles |
|-------------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|

Bière blanche à fermentation haute.

Caractéristiques : blanche ensoleillée, non filtrée, fraîche, arôme d'agrumes, fruitée, exotique.

A déguster : Agréable à tout moment de la journée, autant pour un apéro que pour un repas.



|                            |       |             |                  |              |
|----------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|
| <b>Teysachaux (blonde)</b> | Bière | <b>33cl</b> | <b>CHF 28.00</b> | 6 bouteilles |
|----------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|

Bière blonde à fermentation basse

Caractéristiques : dorée, non filtrée, fraîche, léger arôme de malt, harmonieuse, agréable amertume

A déguster : en apéritif, snack, sandwich, à tout moment de la journée



|                           |       |             |                  |              |
|---------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|
| <b>Vanil Noir (noire)</b> | Bière | <b>33cl</b> | <b>CHF 28.00</b> | 6 bouteilles |
|---------------------------|-------|-------------|------------------|--------------|

Bière noire à fermentation haute.

Caractéristiques : Brune intense, notes torrifiées, senteur de café.

A déguster : Viande rouge, dessert.



# Descriptifs des produits par fournisseur

| Désignation-Descriptif du produit | Type | Capacité | Prix vente | Emballage |
|-----------------------------------|------|----------|------------|-----------|
|-----------------------------------|------|----------|------------|-----------|

## Chœur Mixte Billens-Hennens

## Billens

|                         |       |           |  |
|-------------------------|-------|-----------|--|
| <b>Set Anniversaire</b> | Autre | CHF 50.00 |  |
|-------------------------|-------|-----------|--|

Ce set anniversaire contient :

- 1 bouteille de blanc : Fendant du Ravin
- 1 bouteille de rouge : Sang de l'Enfer
- 1 bon pour Raclettes à gogo durant la fête

Fournisseur des vins : Cave Mathier de Salquenen

Le Set Anniversaire sera livré en mars 2019 uniquement et payable comptant lors de cette livraison.