

BULLETIN DE COMMANDE

		Prix unité CHF	Prix carton CHF	Nbre de cartons 6 bouteilles	Total CHF
VINS BLANCS					
Vocalise – Chasselas	75cl	16.–	96.–		
Les Lacustres Bio – Pinot Blanc Chasselas	70cl	16.–	96.–		
La Fugue – Pinot Blanc	75cl	17.–	102.–		
Réserve St-Jacques – Riesling-Sylvaner	70cl	16.–	96.–		
	50cl	12.–	72.–		
Cuvée Blanche – Assemblage 	70cl	18.–	108.–		
	50cl	14.–	84.–		
Ermitage – Vin blanc corsé et riche	75cl	20.–	120.–		
Germination – Blanc spécial	50cl	18.–	108.–		
VIN ROSE					
Cylène – Rosé de Pinot Noir	75cl	19.–	114.–		
	50cl	14.–	84.–		
VIN MOUSSEUX					
Etoile filante – Au sureau	75cl	21.–	126.–		
VINS ROUGES					
Cuvée Origine – Gamay	70cl	16.–	96.–		
Giusto – Pinot Noir	75cl	18.–	108.–		
Noblin – Assemblage	75cl	18.–	108.–		
Garanoir Bio – Assemblage	70cl	19.–	114.–		
	50cl	15.–	90.–		
Adagio – Gamaret	75cl	24.–	144.–		
Cuvée la Rose Noire – Pinot Noir fût de chêne	75cl	22.–	132.–		
	50cl	16.–	96.–		
Gaya Bio – Assemblage 	70cl	30.–	180.–		
SIROPS MORAND					
Trio sirops Abricot – poire – pomme 	3x	30.–			
	50cl				
TOTAL (CHF, TVA incluse)					

 Coup de cœur des dégustateurs



65^e Fête des Musiques de la Glâne

Villarimboud 2027

30 avril, 1^{er} et 2 mai

Vente de vin

Nom et prénom

Adresse

NPA, Localité

Tél.

Date et signature

Livraison souhaitée

Bénichon 2026 Noël 2026 Pâques 2027 Mai 2027

Vendeur/vendeuse

Avec nos remerciements

villarimboud2027.ch



Vocalise

Cave la Clé de Sol
Chouilly GE

L'incontournable vedette de l'apéro à la Genevoise, ce vin sec et frais nous rappelle à quel point le partage et l'amitié sont importants. Vin léger, arôme floral.



Réserve St-Jacques

Château de Valeyres
Valeyres-sous-Rances VD

Riesling-Sylvaner, vin d'apéritif aromatique et ample en bouche, le vin blanc emblématique du Château de Valeyres. Se sert en apéritif, avec des mets au fromage ou les asperges du pays.



Etoile filante

Domaine des Rothis
Russin GE

Vin mousseux demi-sec, mélange de Chardonnay et d'extrait de fleurs de sureau. Faible en alcool, il est très fruité et parfumé. Vin d'apéritif festif ou en dessert.



Garanoir Bio

Vignoble Cousin
Concise VD

Vin rouge souple et rond aux notes de fruits rouges à noyau. Se sert avec : grillade, lapin, pot-au-feu, viandes blanches, viandes rouges.



Les Lacustres Bio

Vignoble Cousin
Concise VD

Assemblage de Chasselas élevé sur lie et de pinot blanc partiellement en barrique. Idéal avec apéritif, mets aux fromages, poissons du lac.



Cuvée Blanche

Vignoble Cousin
Concise VD

Assemblage fruité et légèrement doux à base de muscat blanc, pinot blanc, chardonnay, doral, riesling-sylvaner et solaris. Idéal avec : apéritif festif, certaines terrines, foie gras.



Cuvée Origine

Château de Valeyres
Valeyres-sous-Rances VD

Gamay expressif, sur le fruit, finesse et simplicité, aux notes poivrées. A déguster en toute décontraction. Servir avec : apéritif, charcuteries, fromage à pâte dure.



Adagio

Cave la Clé de Sol
Chouilly GE

Spécialité de nos régions, ce Gamaret coloré, aux notes épicées et aux tanins assez puissants, est idéal avec viande rouge et chasse.



La Fugue

Cave la Clé de Sol
Chouilly GE

Léger et finement aromatique (fleur de tilleul), ce Pinot blanc est vif avec une longueur en bouche agréable avec poissons, fromages, apéritif ou viandes blanches, voire plus si affinités.



Ermitage

Cave Eddy Dumoulin
Savièse VS

Intense en arômes (coing, amande, abricot), c'est un vin blanc très corsé et riche. Se sert avec : foie gras, poissons pochés, desserts à la crème... Grand potentiel de garde.



Giusto

Cave la Clé de Sol
Chouilly GE

Un cépage exigeant, nez de fruits rouges, légers tanins, se boit avec charcuterie et viande blanche.



Cuvée la Rose Noire

Domaine des Rothis
Russin GE

Pinot Noir élevé en fût de chêne, tanins très souples, belle rondeur et arômes de griotte, des notes légèrement vanillées et un côté toasté. Idéal avec les viandes rouges ou plat végétarien en sauce.



Germination

Château de Valeyres
Valeyres-sous-Rances VD

Assemblage interspécifique blanc, VDP. Se sert en apéritif ou en dessert si vous recherchez un vin pas trop sucré.



Cylène

Cave Eddy Dumoulin
Savièse VS

Rosé de Pinot noir, fruité aux arômes très fins et longs. Légèrement doux, idéal avec : apéritif, terrines, plats asiatiques, melon/jambon...



Noblin

Cave Eddy Dumoulin
Savièse VS

Assemblage de Pinot Noir, Gamay et Garanoir, harmonieux, bien structuré, velouté et fruité, aux tanins souples. Servir avec : viande rouge, mets aux champignons...



Gaya Bio

Vignoble Cousin
Concise VD

Cet assemblage est un vin capiteux et tannique aux notes de fruits murs. Idéal avec : chasse, gruyère salé, viandes rouges.

