



Copie vendeur
COMMANDE

100^{ème} anniversaire 1921-2021

	Par carton	Prix unité	Nbre carton	Prix carton	Prix total
BLANCS					
Petite Arvine Cave Bonvin..... 75cl	6 bts	25.00	_____	150.00	_____
Fendant sans Culotte Cave Bonvin 75cl	6 bts	16.00	_____	96.00	_____
Vully Chasselas Domaine Simonet Môtier..... 75cl	6 bts	17.00	_____	102.00	_____
Yvorne Tradition..... 75cl	6 bts	19.00	_____	114.00	_____
Le Must Cave Bonvin Sion..... 75cl	6 bts	18.00	_____	108.00	_____
ROUGES					
Vully Trois Grappes Cave Simonet..... 75cl	6 bts	21.00	_____	126.00	_____
Clos du Château Cave Bonvin..... 75cl	6 bts	19.00	_____	114.00	_____
Merlot des Frères Dutruy..... 75cl	6 bts	26.00	_____	156.00	_____
Cornalin Cave Bonvin..... 75cl	6 bts	25.00	_____	150.00	_____
Château Paraza..... 75cl	6 bts	12.00	_____	72.00	_____
L'air de rien Minervois..... 75cl	6 bts	15.00	_____	90.00	_____
1858 Cave Bonvin C/Bois..... 75cl	6 bts	45.00	_____	270.00	_____
Tourmentin Domaines Rouvinez..... 150cl	6 bts	70.00	_____	-	_____



Copie client
VENTE DE VINS

100^{ème} anniversaire 1921-2021

	Par carton	Prix unité	Nbre carton	Prix carton	Prix total
BLANCS					
Petite Arvine Cave Bonvin..... 75cl	6 bts	25.00	_____	150.00	_____
Fendant sans Culotte Cave Bonvin 75cl	6 bts	16.00	_____	96.00	_____
Vully Chasselas Domaine Simonet Môtier..... 75cl	6 bts	17.00	_____	102.00	_____
Yvorne Tradition..... 75cl	6 bts	19.00	_____	114.00	_____
Le Must Cave Bonvin Sion..... 75cl	6 bts	18.00	_____	108.00	_____
ROUGES					
Vully Trois Grappes Cave Simonet..... 75cl	6 bts	21.00	_____	126.00	_____
Clos du Château Cave Bonvin..... 75cl	6 bts	19.00	_____	114.00	_____
Merlot des Frères Dutruy..... 75cl	6 bts	26.00	_____	156.00	_____
Cornalin Cave Bonvin..... 75cl	6 bts	25.00	_____	150.00	_____
Château Paraza..... 75cl	6 bts	12.00	_____	72.00	_____
L'air de rien Minervois..... 75cl	6 bts	15.00	_____	90.00	_____
1858 Cave Bonvin C/Bois..... 75cl	6 bts	45.00	_____	270.00	_____
Tourmentin Domaines Rouvinez..... 150cl	6 bts	70.00	_____	-	_____

CLIENT

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

NPA localité _____

Tél. mobile _____

E-Mail _____

Date _____

Signature _____

Prix total de la commande _____

Date de retrait à choix (à cocher, svp)

- Décembre 2020
- Avril 2021

Nom du vendeur _____



Prix total de la commande _____

Nom du vendeur _____



Petite Arvine Cave Bonvin (provenance: Valais, Suisse/cépage : Petite Arvine)

De couleur jaune clair, son nez est légèrement aromatique, fin et subtil aux senteurs de rhubarbe chaude avec des notes de pamplemousse rose. En bouche, citronné, belle complexité, intense avec des arômes fruités d'agrumes.

Accords gastronomiques : apéritif, fruits de mer, terrines de poissons et poissons de mer.

Fendant sans Culotte Cave Bonvin (provenance: Valais, Suisse/cépage : Chasselas)

Jaune pâle, légèrement perlé. Nez floral rappelant la vigne en fleur, frais, fruité, harmonieux en bouche. Bel équilibre entre l'acidité et la richesse du vin.

Idéal en vin d'apéritif ou en accompagnement d'entrées fines, d'huîtres, de poisson d'eau douce, de mets au fromage, de raclette ou de fondue.

Vully Chasselas Cave Simonet Môtier (provenance: Fribourg, Suisse/cépage : Chasselas)

Ce vin dévoile des arômes fins de fruit à chair blanche comme la pêche et des arômes floraux. La bouche est fraîche, nerveuse avec une légère sensation pétillante.

Yvrne Tradition (provenance: Vaud, Suisse/cépage : Chasselas)

Vin avec un nez plein, fruité et floral. En bouche, l'attaque marquée par le fruit est fraîche et vive. L'évolution laisse apparaître le volume sur une belle

jeunesse des arômes. En finale, l'élégance se confirme avec une subtile amertume positive qui apporte de la longueur.

Accords gastronomiques : apéritif, viandes blanches, fromages, fondue, poissons, eau douce.

Le Must Cave Bonvin Sion (provenance: Valais, Suisse)

Vin doux et pétillant qui séduit par la fraîcheur aromatique que lui confèrent Riesling et Muscat. Avec ses arômes expressifs de raisins frais, le Must possède une robe claire et légère, finement perlée ainsi qu'un nez élégamment fruité, une bouche fraîche qui marie harmonieusement douceur et acidité.

Il est idéal à l'apéritif.

Les Trois Grappes Cave Simonet Môtier (provenance: Fribourg, Suisse/cépages : Gamaret, Garanoir, Mara)

Fouge grenat aux reflets violés. Nez fruité et épicé aux parfums de baies rouges, cerises et poivre noir avec au final des notes de sous-bois. Au palais, ce vin est juteux et parfaitement équilibré avec une belle texture. Les tannins enrobent parfaitement l'ensemble en fin de bouche.

Accords gastronomiques : viandes rouges et grillades.

Clos du Château Cave Bonvin (provenance : Valais, Suisse/cépages : Pinot noir, Merlot)

Sa robe est profonde, rubis, avec des reflets violacés. Au nez, il possède un bouquet de petits fruits avec des notes plus épicées, poivré, légèrement fumé.

Ce vin est ample et racé en bouche.

Accords gastronomiques : pâtés et terrines, viandes séchées et plats froids, fondue bourguignonne, viandes de veau, de boeuf et d'agneau.

Merlot des Frères Dutry (provenance : Vaud, Suisse/cépages : Merlot)

Doté d'arômes complexes fruités (mûre, myrtilles, cassis, et cerise noire) et de fraîcheur mentholée, il offre en bouche des tannins onctueux avec une belle

concentration typique du cépage.

Accords gastronomiques : chasses, gibier à plumes, viandes rouges.

Cornalin Cave Bonvin Sion (provenance: Valais, Suisse/cépage : Cornalin)

Robe intense aux reflets violacés. Au nez, des notes de petits fruits, de cerises noires, de notes végétales. Vin tannique d'une grande finesse.

Accords gastronomiques: viandes blanches, viandes rouges, gibier à plumes, perdrix, pintades, canilles, pigeons, plateau de fromages.

Château Paraza (provenance: Languedoc-Roussillon, France/cépage : Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault)

Avec sa robe grenat, son nez est doté d'arômes de prunes, de groilles, et de réglisse. Sa bouche possède une belle structure, se caractérisant par un

équilibre parfait.

Accords gastronomiques : viandes saignantes, charcuterie et fromages d'alpage.

Lair de rien Minervois (provenance: Minervois, France/cépages : Syrah, Cinsault, Mouvèdre)

Vin à la robe rouge grenat d'une bonne intensité. Au nez se succèdent des notes réglissées, de fruits mûrs, de prune et de violette. Ronde et suave, avec une

structure souple, la bouche est assez dynamique en attaque.

Cuvée 1858 Cave Bonvin (provenance: Valais, Suisse/cépages : Cornalin, Syrah, Humagne rouge)

Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger bois, ample et charnu en bouche, belle tannicité.

Tourmentin Domaine Rouvinez (provenance: Valais/cépages : Pinot noir, Humagne rouge, Cornalin, Syrah)

Robe rouge aux reflets noirs/teintes exhalant des parfums d'épices, de cerise confite, de pruneau bien mûr. Riche en bouche, dis-

crètement boisé avec des saveurs rappelant la girofle et le cassis. Une fusion des cépages optimale : un vin concentré, corsé d'une rare richesse aromatique.

Accords gastronomiques : viandes, grillades de boeuf et d'agneau, gibiers, fromages à pâte dure ou mi-dure.