

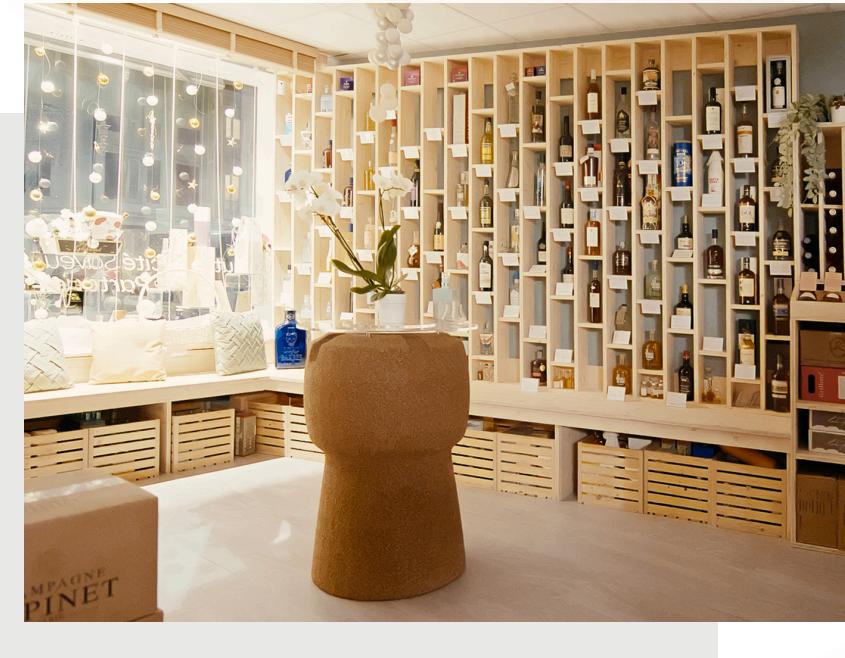


Offre Noël 2025
Paniers Pochettes cadeaux

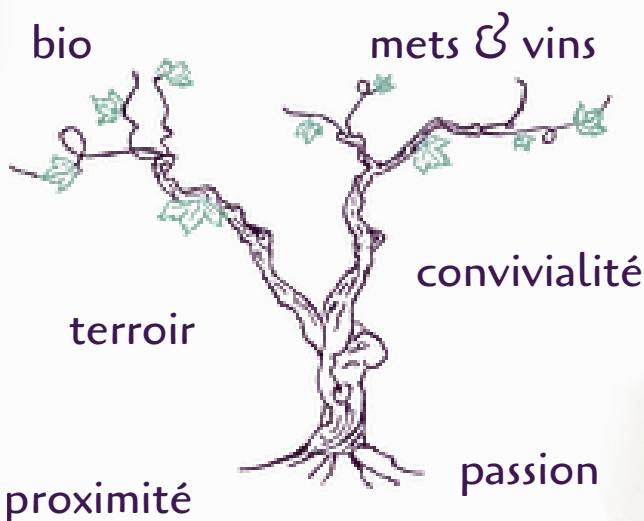
VENDANGES
VINS & SPIRITUEUX

V E N D A N G E S

Invitez vos collègues, collaborateurs, clients à un moment de découverte, gourmand et convivial, liant vins et bouchées apéritives festives (artichauts à la truffe, saint jacques, cerf...). Une offre sans alcool est possible. Au plaisir de vous accueillir, Joëlle



Offrir un
apéritif
Vins
et
voeux



- 5 vins: possibilité de choisir un thème.
- 5 entremets festifs
- Durée 1h15
- Au bureau ou à la vinothèque
- Sur réservation, selon disponibilités
- Dès 35.-/personne, 8 personnes



CADEAUX



Chères clientes, chers clients,

Les fêtes de fin d'année approchent et vous tenez à remercier l'engagement de vos collaborateurs et la fidélité de vos clients (particuliers ou entreprises). Vous souhaitez composer des pochettes, paniers, coffrets. Vous trouverez :

- 300 vins français, suisses, italiens
- Des champagnes de vignerons et autres bulles
- Vins sans alcool
- Spiritueux
- Epicerie fine : tartinables de légumes, produits de la mer, terrines de chasse, foie gras, rillettes de viande.
- Chocolats, panettones, Chocolaterie pâtisserie Dubey Grandjean Romont
- Des produits bio, biodynamie, nature.

Vous trouverez ci-dessous quelques EXEMPLES de propositions. Je me réjouis de vous confectionner du bonheur à partager !

Joëlle



58, avenue d'Echallens, 1004 Lausanne. 021 626 43 10 / 078 210 96 56

contact@vendangesvins.ch; www.vendangesvins.ch

Vendanges, vins & spiritueux JM Sàrl

Pochettes gourmandes



A. Pochette bord de mer Frs 25.-

- IGP CÔTES de GASCOGNE, Chiroulet, Terres Blanches**
2024 55% Gros Manseng, 35% Sauvignon, 10% Ugni Blanc. De la minéralité et des agrumes (citron).
- Tartinable Eglefin, nori, yuzu** conserverie artisanale bretonne Trégor



B. Pochette bord du lac Frs 25.-

- Côteaux de VENCY Grand cru, Chantegrive, Chasselas 2024.** Riche en bouche, il se distingue par sa structure et ses saveurs minérales, florales et friandes.
- Tartinable Eglefin, nori, yuzu** conserverie artisanale bretonne Trégor



C. Pochette terre d'épices Frs 25.-

- Cd-RHÔNE village SAINTE CECILE les VIGNES, Grands Bois, Philippine 2023** Grenache & Syrah, fruits rouges, épices, Opération séduction.
- Tartinable poivron mascarpone**, secrets de famille, conserverie artisanale bretonne. Bronze Prix épicure



D. Pochette terre vaudoise Frs 25.-

- La Côte, Chantegrive, Cantabile 2024.** Gamay, Garanoir et Pinot noir. Souple et gourmand avec une pointe d'épices.
- Tartinable poivron mascarpone.**



E. Pochette Sans alcool Frs 30.-

- Cave du Palatinat Bergdolt-Reif & Nett, Reverse Sauvignon.** Arômes frais de pamplemousse et de groseille à maquereau, sa belle acidité et sa douceur résiduelle subtile. Une alternative convaincante.
- Tartinable Saint Jacques et langoustine** conserverie artisanale bretonne Trégor. St Jacques de la Baie de St Brieuc.



F. Pochette apéro Frs 50.-



- **CDRHÔNE village, Domaine des grands Bois, Viognier 2024**
Fraîcheur, finesse. Des arômes délicats de fleurs blanches, une bouche fruitée, entre pêche, poire et une touche d'abricot.
- **CdRHÔNE, Roche-Audran, Terre nature 2023. Grenache & Syrah.**
Des fruits rouges mûres et des épices.
- **Dip Butternut miel citron amande.** Secrets de famille, conserverie artisanale bretonne. Argent Prix épicure
- **Rillettes Poulet - estragon.** Secrets de famille, conserverie artisanale bretonne.



G. Pochette vaudoise Frs 50.-



- **Côtes de l'ORBE, Château de Valeyrès, Réserve Saint-Jacques 2024.** Muller-Thurgau Son nez embaume les fruits frais, les parfums, les fleurs, des notes d'agrumes et d'épices douces.
- **LA CÔTE, Chantegrive, Cantabile 2024.** Gamay, Garanoir et Pinot noir. Souple et gourmand avec une pointe d'épices.
- **Dip Butternut miel citron amande.**
- **Rillettes Poulet - estragon.**



H. Pochette gourmande Frs 70.-



- **ANJOU Blanc, Le Fief noir, L'échappée 2022. Chenin** Un grand chenin, rondeur et équilibre. Sur des notes de brioche, d'ananas et de pierre à fusil, zest d'agrumé en finale.
- **BORDEAUX SUPERIEUR, Château Lestrille, Le Secret 2018. Merlot**
Entre des arômes torréfiés et de fruits noirs. Structuré, des tanins veloutés, un chêne bien intégré, complété par des saveurs complexes de baies noires, des notes de boîte à cigares et une finale douce et élégante. OR concours Elle à table
- **Maison Bigand (Tarn), Artichauts à la truffe** (pas d'arômes, brisures de truffes) 100gr
- **Maison Bigand (Tarn), Châtaignes et cèpes rôtis** 100gr



I. Pochette Champagne & chocolat Frs 70.-



- **CHAMPAGNE Marie Copinet, Brut Extra quality.** 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot noir, 1/3 Pinot meunier.
Généreux et élégant, fruits mûrs, bulle fine. 91/100 Wine Spectator; 91/100 James Suckling
- **Chocolaterie Dubey Grandjean Romont, Florentins**



J. Vin et chocolat Frs 50.-

- **Cahors, Château du Cèdre, Sweet Malbec 2018 (50cl)**

Cousin du Porto vintage. Un très bel équilibre entre le fruit (cassis, mûre...), un côté thé noir, l'acidité et le sucre résiduel.. Un vrai délice



- **Chocolaterie Dubey Grandjean Romont, Boîte 9 pièces**



K. Panier tout en douceur Frs 70.-

- **GAILLAC, Domaine Rotier, Vendanges tardives, 2018 (50cl)** Loin de l'œil .

Complexe, aux arômes de poires et de coings confits. Bien équilibré, sans aucune lourdeur. Une merveille

- **Riz au lait passion mangue, Secrets de famille**
- **Chocolaterie pâtisserie Dubey Grandjean Romont Boîte de 9 chocolats et**
- **Mini panettones aux fruits confits (4parts)**



Paniers



L. Panier apéro Frs 50.-

• IGP CÔTES de GASCOGNE, Chiroulet, Terroir gascon 2023

50% Merlot, 30% Cabernet Franc 20% Tanat. Velouté, un boisé fin et séducteur, des senteurs profondes de fruits noirs mûtinées d'épices. Savoureux et frais.

- **Telme, Terrine de canards aux oranges confites corses.**
- **Tapenade olives noires, tomates séchées, pignons et basilic.** Secrets de famille, conserverie artisanale bretonne.
- **Toast de pain bio**



M. Panier profusion Frs 75.-

• IGP CÔTES de GASCOGNE, Chiroulet, Terres Blanches 2024 55%

Gros Manseng, 35% Sauvignon, 10% Ugni Blanc . De la minéralité et des agrumes (citron).

- **CÔTES de BOURG, La croix des lamberts 2022** 75 % Merlot, 15 % Malbec, 10 % Cabernet Sauvignon. Des arômes de cassis, de cerises noires, de prunes fraîches et touches vanillées. Gourmand, belle densité aromatique. Or Gilbert & Gaillard.
- **Tapenade Poivron mascarpone. Bronze Prix Epicure**
- **Pâté raisin calvados**
- **Tartinable Merlu à la tomate**, conserverie bretonne Trégor
- **Riz au lait au coulis de mangue passion**
- **Toast de pain bio**
- **Deux pièces florentins de Dubey Grandjean à Romont (environ 7cm de diamètre)**





N. Panier Menu de Noël Frs 100.-

- **La CÔTE, La Colombe, Apex.** Chardonnay & Pinot noir. Des arômes très élégants de fruits à noyaux et de craie rappellent le champagne.
- **CAHORS, Château du Cèdre 2022.** 90% Malbec, 5% Merlot, 5% Tannat
- **Tartinable Saint Jacques et langoustine** conserverie artisanale bretonne Trégor. St Jacques de la Baie de St Brieuc.
- **Artichaut à la truffe**, Maison Bigand, Tarn, 100gr
- **Terrine de cerf, foie gras d'oie et pinot noir**, signé par le chef étoilé Olivier Nasti pour la maison Telme, 200gr.



O. Panier d'exception Frs 150

- **Champagne, Grand Cru CHOUILLY, Michel Genet, BB spirit.** Chardonnay Robe jaune d'or, légèrement ambrée sur des notes grillées, torréfiées, d'agrumes et une salinité épicee. Une belle rondeur, bulles fines crémeuses
- **ANJOU Blanc, Le Fief noir, L'échappée 2022. Chenin** Rondeur et équilibre. Sur des notes de brioche, d'ananas et de pierre à fusil, zest d'agrume en finale.
- **GIGONDAS, Gour de Chaulé, Les jardinières 2023.** 80% Grenache, 10%, Mourvèdre, 5%, Cinsault, 5%, Syrah. Texture en taffetas, des tanins totalement enrobés : un vin pulpeux, gracieux, magistral. 93/100 RVF
- **Tartinable Saint Jacques et langoustine**
- **Artichaut à la truffe**, Maison Bigand, Tarn, 100gr
- **Terrine de cerf, foie gras d'oie et pinot noir**, signé par le chef étoilé Olivier Nasti pour la maison Telme, 200gr.





P. Panier entreprise Frs 200.-

- **CHAMPAGNE Marie Copinet, Brut Extra quality.** 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot noir, 1/3 Pinot meunier. Généreux et élégant, fruits mûrs, bulle fine. 91/100 Wine Spectator; 91/100 James Suckling
- **ENTRE-2-MERS, Château Lestrille, Entre-2-mers 2023** 66% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris, 14% Muscadelle. le Joker à avoir dans son frigo, il saura séduire tout le monde.
- **LA CÔTE, Chantegrive, Cantabile 2024.** Gamay, Garanoir et Pinot noir. Souple et gourmand avec une pointe d'épices.
- **CROZES-HERMITAGE, Julien Pilon, Buveur d'argile 2021** Syrah Splendide représentant de cette belle appellation, fruits noirs, violette, épices, côté fumé. Bouche ample et veloutée, tanins fondus. Opération séduction 91/100 RVF
- **Telme, Terrine de canards aux oranges confites corses. 200gr**
- **Tapenade olives vertes, citrons confits, amandes** Secrets de famille, conserverie artisanale bretonne. 90gr
- **Crème de foie gras aux figues et au vinaigre balsamique**, Secret de famille, conserverie artisanale bretonne. 90gr
- **Artichaut à la truffe**, Maison Bigand, Tarn, 100gr
- **Toast de pain bio**, Secret de famille
- **Tartinable Eglefin, nori, yuzu** conserverie artisanale bretonne Trégor 90gr
- **Boite de Florentins de la chocolaterie de Romont Dubey Grandjean**



Coffrets



Q. Pépites suisses Frs 75.-

FULLY, La RODELINE, Le chargeux Completer 2024 Le Completer est un ancien et rare cépage qu'on trouve principalement dans les Grisons. Le Dr. José Vouillamoz a pourtant mis en évidence qu'il est cultivé « incognito » en Valais depuis plusieurs siècles. Vin de gastronomie idéal pour les fêtes.

VULLY, Petit château, Pinot noir sélection 2023 Une appellation moins connu mais qui compte aussi parmi les plus beaux Pinots noirs, à l'image de ce domaine, régulièrement médaillé.

R. Rareté sur 2015 Frs 100.-

- Vous cherchez des pépites, des raretés, des cuvées exceptionnels, des millésimes plus avancés. Exemple :
- **MARSANNAY, Geantet Pansiot, Champ Perdrix 2015** Une cuvée signature, une référence sur la Côte de Nuit
- **SAINT-JOSEPH, Nicolas Badel, Les Mourrays 2015.** Vieilles vignes d'une quarantaine d'années, millésime fantastique.



S. En Famille Frs 100.-

- **CdRhône VAISON-la-ROMAINE, Roche-Audran, César 2021.** Grenache une bouche au fruit à la fois sensuel et onctueux et aux tanins d'une grande souplesse.
- **IGP CÔTES de GASCOGNE, Chiroulet, Soleil d'automne 2024** demi sec sur des notes de fruits exotiques. Apéro ou dessert.
- **Telme, Terrine de chevreuil champignons sauvages signé Emmanuel Renault 200gr**
- **Rouget grondin et citronnelle, conserverie du Trégor, 90gr**
- **Tartinable pois chiches et citron confit, Maison Bigand 100gr**
- **Biscuits Ecureuil chocolat noisette.** Dubey Grandjean Romont



Bulles



VdFRANCE, Pétillant naturel, Fief Noir, Ô temps suspends ton vol 2024 Frs 23.- Chenin



- 2024, un millésime un peu plus frais, un profil sur la tension/ 2023 un peu plus rond. Un nez frais et fruité avec des notes de pommes fraîches et poires Williams blanche et de brioche. La bouche allie rondeur et fraîcheur. La bulle est délicate et laisse s'exprimer la fraîcheur et la noblesse du chenin.

VdFRANCE, Pétillant naturel, Fief Noir, Ô temps suspends ton vol Rosé 2024 Frs 23.- Pineau d'Aunis et Cabernet Franc

- Surprenez vos convives avec grâce, délicatesse. Robe rose pâle. Un nez intense et franc avec des notes de poivre blanc, de pivoine et de framboise. La bouche est tendue et racée. Superbe!

La CÔTE, La Colombe, Crémant Apex 2024 Frs 34.- Chardonnay & Pinot noir



- Des arômes très élégants de fruits à noyaux et de craie rappellent le champagne. Parmi les plus belles bulles suisses.

La CÔTE, La Colombe, Pétillant naturel De Facto 2024 Frs 23.- Chasselas

- Elaboré selon la méthode ancestrale. Le vin est embouteillé pendant la fermentation, laissant les levures continuer leur ouvrage sans aucun ajout. Une expression pure du terroir et surtout beaucoup de plaisir !

Bulles sans Alcool



Le petit bérét, Blanc de blanc, Chardonnay Frs 17.-



- Des arômes de pommes fraîches et de raisins blancs ainsi que des notes pâtissières se marient harmonieusement avec les fines bulles et feraien presque oublier qu'elle ne contient pas d'alcool. Elaboré sous la gestion quotidienne de Dominique Laporte, Meilleur sommelier et Meilleur Ouvrier de France en 2004.



La vigneronne, Peroy, Lux, Bulles rosées de Gamay 0.5% Frs 23.50



- Arômes fruités et avenants. Porté par une bulle fine et élégante, ce Rosé mousseux séduit par une bouche savoureuse sur des notes de fruits rouges acidulées.



Champagnes

CÔTEAUX de SEZANNE, Marie Copinet, Extra quality, Frs 43.- 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot noir, 1/3 Pinot meunier

- Généreux et élégant, fruits mûrs, bulle fine. 91/100 Wine Spectator; 91/100 James Suckling

GRAND CRU CHOUILLY, Michel Genet, BB Nature Frs 50.- Chardonnay

- Bulles crémeuses, sur la minéralité, avec des notes meringuées.
- Une finale saline qui en fait un champagne idéal à l'apéritif ou sur des fruits de mer.

GRAND CRU CHOUILLY, Michel Genet, BB Spirit Frs 50.- Chardonnay

- Robe jaune d'or, légèrement ambrée sur des notes grillées, torréfiées, d'agrumes et une salinité épicee. Une belle rondeur
- Un champagne qui séduira le plus grand nombre

GRAND CRU CHOUILLY, Domaine Michel Genet, Redblend 9208 Frs 55.- 92% Chardonnay, 8% Pinot noir

- Fleuri, gourmand, fruité, tendu, poudré. une dimension florale et des arômes délicats de fruits rouges. Belle amplitude en bouche. Tout en élégance.

Montagne de Reims, GRAND CRU VERZENAY - Lafalise Froissart, Cuvée 045 parcelle Les Rochelles Frs 75.- 77% Pinot noir, 23% Chardonnay

- Une effervescence crémeuse, fondu. Une matière fruitée pulpeuse et croquante, une minéralité crayeuse, une salinité iodée. Puissance et concentration. James Suckling 94/100
- Un champagne qui conviendra de l'apéritif au dessert





CÔTEAUX de SEZANNE, Marie Copinet, cuvée Victoire Frs 52.- Chardonnay

- Issue de trois grands millésimes : un pour la structure, un pour la finesse et un pour la fraîcheur.
- Sublime de par sa robe dorée, l'effervescence est fine. Fleurs blanches, agrumes, amandes grillées, pour finir sur une minéralité qui lui apporte beaucoup d'équilibre et de gourmandise.



CÔTEAUX de SEZANNE, Marie Copinet, Les pieds dans l'argile Frs 56.- Pinot meunier

- Riche et fruité, relief épicé et charnu, finale fondante et légère.. 94/100 James Suckling 91/100 Essi Avelan



CÔTEAUX de SEZANNE, Marie Copinet, Les pieds dans la craie Frs 56.- Chardonnay

- Pulpeux et frais, salin et iodé. Une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité citronnée juste tendue. Une minéralité crayeuse, une salinité iodée. 91/100 Wine Enthusiast 90/100 Essi Avelan



CÔTEAUX de SEZANNE, Marie Copinet, Les pieds dans la pierre Frs 56.- Pinot noir

- Concentré et fruité. Expressivement fruité - les fraises et les cerises se marient à la pêche et à la poire. La finale longue et juteuse révèle un fruit délicieux quelque peu singulier. 94/100 J.Suckling 90/100 Wine Enthusiast 91/100 Essi Avelan



Bon de commande

Nom:

.....

Adresse:

.....

.....

..
Téléphone:

.....

.....

Période retrait / Livraison :

.....

Propositions:



Merci