

Offre d'été

Du 1 au 7 juin 2026

Dégustation 5 et 6 juin

VENDANGES
VINS & SPIRITUEUX





PROMESSES D'ÉTÉ

**Offre valable la semaine
du 1 au 7 juin 2026**

DÉGUSTATION

(Passez juste un coup de téléphone)

**vendredi 5 juin de 10h30 à 18h30
et samedi 6 juin de 10h30 à 16h30**

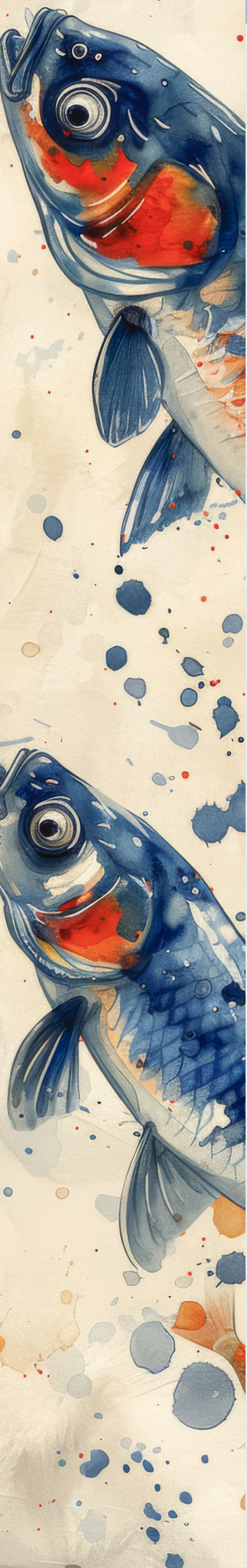
**10% dès 12 bouteilles / 15% dès 18 bouteilles
POSSIBILITE de PANACHER**

**Pour les livraisons et les envois postaux,
n'hésitez pas à me contacter**



**Accès : Ligne 9 arrêt de bus Saint Paul
Places de livraison pour charger devant la
boutique**

**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**



Blancs et bronzés

VIN de FRANCE, Le Fief noir, Vadrouille 2025 **50% Chenin, 45% Viognier, 5% Muscat**



Fruité, Frais, Expressif, Floral. À l'apéritif ou avec un plat asiatique, c'est votre allié !

ENTRE-2-MERS, Château Lestrille, Entre-2-mers 2024 Frs 15.50 **66% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris, 14% Muscadelle**

Un millésime où dominant les agrumes (pamplemousse frais), des notes florales en milieu de bouche. Un élevage sur lies de plus en plus long pour plus de longueur et de texture. On aime toujours autant!

IGP PERIGORD, Tour des Gendres, Cantalouette 2024 Frs 16.- **40% Chenin, 40% Sauvignon, 20% Savagnin**



Une très belle fraîcheur sur 2024. Des arômes de fruits blancs (poire) de citron frais et de craie. Elancé et droit, on retrouve cette minéralité en bouche, prolongée par une finale saline. Apéro, poissons grillés, fromage de chèvre.

BERGERAC, Albert de Conti, Cuvée des Conti 2024 Frs 16.- **Sauvignon, Sémillon Muscadelle**



Sur 2024, les arômes de fruits exotiques (ananas) ressortent davantage, avec plus de tension que sur 23, propre au climat frais de 2024, créant un magnifique équilibre. Apéro, cuisine exotique.

ANJOU Blanc, Le Fief noir, L'échappée 2025 Frs 20.- **Chenin**



Nez très expressif sur des notes de brioche, d'ananas et de pierre à fusil. Rondeur et équilibre. Bouche minérale, notes de zeste d'agrumes en finale. Apéro, poisson, saumon, viandes blanches suffisamment de rondeur pour supporter une petite sauce aux herbes

IGP HERAULT, Mas Gabriel, Clos des papillons 2024 Frs 23.- **Carignan blanc**



Minéral avec des notes de fleurs blanches et de zeste de citron confit. La bouche reste ample, équilibré avec une belle fraîcheur (amande, salin, minéral) qui s'impose. D'une beauté exquise..



**VIN de FRANCE, Domaine Magellan,
Le fruit défendu rosé 2025 Frs 11.50**
Cinsault, 40% Grenache, 10%, Syrah

Belle couleur pâle, nez très frais, avec de jolies notes d'agrumes, bouche fruitée et équilibrée : un rosé plaisir par excellence. Un must de l'apéritif, plats de riz et de pâtes, poissons grillés.



**BORDEAUX ROSE, Château Lestrille,
Lestrille Rosé 2024 Frs 15.50**
Merlot



Marqué par des arômes fruités (rouges), sa bouche est fraîche et vive. Convient parfaitement en apéritif, sur grillades, buffets, cuisine exotique...

La vie en rose



PIC SAINT -LOUP Rosé, Domaine Clavel, Mescladis 2025 Frs 16.-
75% Syrah, 25% Grenache noir

Des notes de fruits blancs, de pomelo. Bouche ronde, onctueuse. Rétronasement, le « Mescladis » montre son côté rouge fruité avec des petites notes de fruits rouges et d'épices (poivre). Plats végétariens, grillade, apéro. Superbe millésime.

LUBERON, Château La Sable, Le rosé 2025 Frs 16.50
45% Grenache, 40% Syrah, 15% Rolle



Un de mes coup de cœur en rosé. Nez très intense de fruits rouges frais de type framboise. En bouche un bouquet complexe reprend les fruits rouges en note de fond, auquel s'ajoute des notes délicates de fruits blancs et d'épices. La fin de bouche est longue et fraîche.



**LANGUEDOC - Mas Gabriel, Fleurs sauvages
2024 Frs 16.80**



60% Grenache gris, 40% Grenache noir

Modifications de l'assemblage, le Cinsault étant désormais complètement réservé à la cuvée la Vigne des Amis. Un rosé toujours aussi magnifique avec d'un très bel équilibre entre rondeur et fraîcheur. Minéral, fruits rouges acidulés (fraise des bois, framboise), et floral (fleurs séchées, pivoine)





En rougir de rosé

**BORDEAUX ROSE, Château Lestrille,
Clairet 2025 Frs 16.- Merlot**

Le Clairet, particulièrement gourmand avec ses arômes de fruits rouges très marqués, est à déguster frais, comme un rosé. Très fruité, sa bouche est charnue à souhait.

**VIN de FRANCE, Domaine Antoine Clavel, Vi 2024 Frs 24.-
Grenache, Carignan, Morrastel**

L'idée d'un vin métissé, à mi-chemin entre le rouge léger et le rosé de macération. Un amour certain pour les vins de Tavel. Un bol de cerises fraîches, juteuses et acidulées. Couleur heureuse, bouche heureuse, vin heureux.



Je bulle, nous bullons

**PETILLANT NATUREL BLANC, Bergerac, Domaine
Albert de Conti 2025 Frs 17.-**
80% Sauvignon, 20% Sémillon

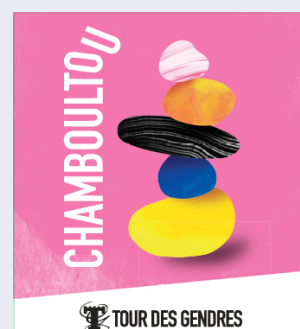


Récolte 15 août: millésime sur le fruit. Ce joyeux effervescent à la bulle festive plaît beaucoup pour sa fraîcheur ainsi que ses gourmandes notes fruitées. Mirabelle, pêche, poire, pomme ainsi qu'une touche exotique sont au rendez-vous et procurent une belle satisfaction en bouche.

**PETILLANT NATUREL ROSE, Domaine Tour des Gendres,
Chamboutou 2025 Frs 16.- Malbec**



Vous l'avez beaucoup aimé l'année dernière, il est de retour! L'alliance entre les fruits rouges gourmands du Malbec et la vivacité se mêlent dans un vin très équilibré et d'une grande fraîcheur. Au bord de la piscine avec une belle planche de charcuteries, en cocktail entre copains devant un beau coucher de soleil ou bien à la fin d'un repas avec un magnifique gâteau au chocolat et aux fruits rouges !



Languedoc



VIN de FRANCE, Domaine Magellan, Le fruit défendu rouge 2025 Frs 10.- **50% Grenache, 30% Syrah et 20% Cinsault**

Des notes intenses de fruits rouges, soutenus par de petits tanins mûrs. Il vient remplacer cette année la Buvette. Un petit vin sympa pour aller au bord du lac, tremper dans la rivière. *Pas d'offre sur ce vin.*



Coteaux du Languedoc, Domaine Clavel, Liura 2024 Frs 17.- **60 % Syrah, 40% Grenache**

Nouvelle cuvée ! Le Mas et Garrigues ont fusionné pour faire Liura, liberté en occitan. Des notes de garrigue et d'épices. C'est souple, frais et digeste. La bouche est harmonieuse et les tanins discrets. La gourmandise du grenache prend le dessus ! Parfait pour une cuisine méditerranéenne.



IGP Pays de l'Herault, Mas Gabriel, Les trois terrasses 2024 Frs 19.80 **75% Carignan, Grenache, Syrah**

Le nez est dominé par des arômes de cassis et de violette, structuré et relevé en bouche sur les fruits mûrs et le poivre, tanins puissants.



Pays HERAULT, Mas Gabriel, Les vignes de mes amis 2024 Frs 23.- **Cinsault**

Vin tout en délicatesse. Le nez est expressif avec des notes de fruits rouges, de cerise noire et de notes florales (rose fanée). La bouche est ronde et tendre, avec des tanins très fins. Poulet grillé ...



PIC SAINT-LOUP, Domaine Clavel, La Bonne pioche 2023 Frs 24.50 **65 % Syrah, 15% Grenache, 20 % Mourvèdre**

Sanguin, tonique, racé. Vous l'aimerez pour son équilibre entre profondeur et fluidité ! Des fruits noirs et rouges, une bouche juteuse de cerise noire et de cassis relevée d'épices douces et de poivre, belle profondeur, sans aucune lourdeur, un jus tendu, tannique, un touché soyeux, de l'amplitude. Magnifique millésime 91/100 RVF



Bon de commande

Nom:

.....

Adresse:

.....

.....

..

Téléphone:

.....

Email :

Période retrait / Livraison :

.....

Cuvées:



Merci