Offre Noël 2026

Du 23 au 29 novembre

VENDANGES

VINS & SPIRITUEUX

Dégustation
des pépites françaises
Jeudi, vendredi, samedi





Joyeux Noël
Belles fêtes !

"A chaque gorgée,il avait l'impression que descendait en lui un fragment d'éternité, quelque chose à la fois de terriblement fugace et d'impossible à oublier "

F.H Deshérable, Le Palais.
Prix Renaudot 2026

Chers Clientes, chers clients,

je vous souhaite un Joyeux Noël et de belles fêtes de fin d'année. Je vous adresse mes vœux les plus chaleureux.

Merci pour vos visites, vos coups de cœur, vos envies de nouveauté et vos éternels dilemmes devant les rayons.
Merci de me confier ces missions délicates et délicieuses : trouver LE vin qui mette tout le monde d'accord, qui accompagne parfaitement le repas, impressionne le beau-frère et satisfasse les exigences gourmandes de la belle-mère… Quelques défis de taille ! C'est cette joyeuse alchimie de curiosité, de découvertes, de partage et de confiance qui fait toute la beauté de l'aventure Vendanges.

Au programme de Noël : de grands classiques, quelques raretés et de jolies pépites dénichées hors des sentiers battus. Avec notamment les retrouvailles du Domaine Bérioles, à Saint-Pourçain, et un véritable coup de cœur cette année pour les vins du Domaine Laougué, à Madiran et en Pacherenc.

Je vous souhaite des fêtes à la hauteur de ces belles cuvées : généreuses, authentiques et pleines de caractère. Des instants qui se savourent, des émotions qui se partagent et des souvenirs qui, comme les grands vins, gagnent à être conservés.

À très bientôt pour de nouvelles découvertes, de belles émotions et quelques bouteilles qui, je l'espère, ne resteront pas longtemps couchées !

Avec reconnaissance,

Joëlle



OFFRE DE NOËL

Offre valable la semaine
du 24 au 30 novembre 2025

DÉGUSTATION
(Passez juste un coup de téléphone)

Jeudi 27 et vendredi 28 novembre
de 10h30 à 18h30
et samedi 29 novembre de 10h30 à 16h30

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

Réservez dès maintenant !
Pour les livraisons et les envois postaux,
n'hésitez pas à me contacter

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

PACHERENC SEC, Domaine Laougué, Laougué sec 2025 — Frs 15.50
Gros et Petit Manseng

IGP TOURAINE, Château la Bonnelière, Les devants 2025 — Frs 17.-
Sauvignon

VOUVRAY, Domaine Damien Pinon, Tuffo 2024 — Frs 18.-
Chenin

SAINT-POURCAIN, Domaine Les Bérioles, Aurence 2025 — Frs 20.-
80% Chardonnay & 20% Tressalier

PACHERENC SEC, Domaine Laougué, L'orée 2025 — Frs 21.-
Petit courbu

SANCERRE, Domaine Bernard Fleuriet, Sancerre tradition, 2023 — Frs 28.-
Sauvignon

SAUMUR, Leo Charruau, Clos du Moulin 2023 — Frs 31.-
Chenin

PACHERENC SEC, Domaine Laougué, Talion — Frs 38.-
Petit Manseng et Petit Courbu

SAINT-POURCAIN, Domaine Les Bérioles, Intrépide 2024 — Frs 39.-
Chardonnay

CHÂTEAUNEUF du PAPE, Domaine Usseglio, tradition 2023 — Frs 42.-
40% Grenache blanc, 30% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc

Liquoreux & demi-sec

ALSACE, Paul Kubler, Gewurztraminer, Nuances de Neroli 2024 — Frs 22.-
Gewurztraminer

COTEAUX du Layon, Le fief noir, Nouvelles confidences 2025 — Frs 24.-
Chenin

CAHORS, Château du Cèdre, Sweet Malbec 2023 — Frs 28.50
Malbec

Rouges

CdRHÔNE Ste Cécile les Vignes, Grands bois, Philippine *Grenache & Syrah*	**Frs 16.-**
MADIRAN, Domaine Laougué, Camy 2022 *Tannat & Cabernet franc*	**Frs 16.50**
CdRHÔNE, Domaine Usseglio, Les Claux *Grenache, Syrah, Mourvèdre*	**Frs 19.80**
CAHORS, Château du Cèdre 2023 *90% Malbec, 5% Merlot, 5% Tannat*	**Frs 23.-**
CAHORS, Château du Cèdre, Extra Libre 2023 *Malbec*	**Frs 24.-**
MADIRAN, Domaine Laougué, Marty 2022 *Tannat*	**Frs 24.-**
CdRHÔNE St MAURICE, La Florane, Guillaume de Rouville 2024 *Syrah*	**Frs.24.50**
SAINT-POURCAIN, Domaine des Bérioles, Grandes Brières 2024 *Gamay & Pinot noir*	**Frs 26.-**
RASTEAU, Grands Bois, Marc 2023 *40% Syrah, 30% Grenache, 30% Mourvèdre*	**Frs 27.-**
BORDEAUX SUPERIEUR, Château Lestrille, Le Secret 2018 *Merlot*	**Frs 28.50**
CHINON, Château la Bonnelière, Intégrale 2022 *Cabernet franc*	**Frs 35.-**
GAILLAC, Domaine Rotier, L'âme 2019 *80% Duras, 20% Braucol*	**Frs 37.-**
GIGONDAS, Domaine Gour de chaulé, Les jardinières 2024 *80% Grenache, 10% Mourvèdre, 5%Syrah, 5% Cinsault*	**Frs 40.-**
CHÂTEAUNEUF-du-PAPE, Usseglio, Cuvée tradition 2023 *55% Grenache, 25% Syrah, 20% Mourvèdre*	**Frs 42.-**
MADIRAN, Domaine Laougué, Arbison 2024 *Tannat*	**Frs 45.-**
GIVRY 1r cru, François Lump, A vigne rouge 2018 *Pinot noir*	**Frs 48.50**
GEVREY CHAMBERTIN, Drouhin-Laroze, Dix Climats 2022 *Pinot noir*	**Frs 85.-**

Bulles



VdFRANCE, Pétillant naturel, Château La Bonnelière, Perles sauvages Frs 25.- ***Chenin***

- Paré d'une robe d'or, ce pétillant présente une grande complexité sur des arômes de noisette et brioche. En bouche, la bulle est incroyablement légère et laisse place à tout l'aromatique du vin. La finale est tendre et rend ce pétillant très digeste.



Sans Alcool

Le petit béret, Blanc de blanc, Chardonnay Frs 18.-

- Des arômes de pommes fraîches et de raisins blancs, des notes pâtissières, des fines bulles. Elaboré sous la gestion de Dominique Laporte, Meilleur sommelier ouvrier de France 2004. Pas d'offre dessus.



Le petit béret rosé Frs 18.-

- Les bulles fines révèlent une palette aromatique subtil autour bien sur du raison mais des notes subtiles de la fraise, de groseille et de pamplemousse rose. Élaboré sans fermentation. Pas d'offre dessus.



Bulles de jardins, Bergamote & Romarin Chf 17.-

- Sans sucres raffinés, ni arômes artificiels, ce pétillant offre un profil sec, équilibré et complexe, alliant la fraicheur des agrumes aux plantes aromatiques. Apéritif, ou en accompagnement de viandes blanches ou plats végétaux.



Bulles de jardins, Poire et thym Chf 17.-

- Une recette surprenante sous le signe du fruit et du végétal, où la rondeur de la poire est réveillée par la fraîcheur du thym. Délicieux !

Bulles de jardins, Rose et gingembre Chf 17.-



- A partir de rose et de gingembre, sans sucres raffinés, ni arômes artificiels. Ce pétillant révèle une palette florale relevée d'une touche épicée. Floral et épicé. A déguster tel quel, il fonctionne aussi très bien sur un dessert chocolaté.



Champagnes Marie Copinet

CÔTEAUX de SEZANNE, Marie Copinet, Extra quality, Frs 45.-
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



CÔTEAUX de SEZANNE, Marie Copinet, cuvée Victoire Frs 53.50
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.

Cde SEZANNE, Marie Copinet, Les pieds dans l'argile Frs 57.50
Pinot meunier

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

Cde SEZANNE, Marie Copinet, Les pieds dans la craie Frs 57.50
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 Enthousiast 90/100 Essi Avelan

C de SEZANNE, Marie Copinet, Les pieds dans la pierre Frs 57.50
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 Enthousiast 91/100 Essai Avelan





Les Huîtres



TOURAINE, Château la Bonnelière, Les Devants 2025 Frs 17.- ***Sauvignon***

- un riche bouquet d'agrumes soutenue par une belle minéralité.
- 2025 est considéré comme un millésime exceptionnel en Val de Loire avec une belle concentration aromatique



SANCERRE, Domaine Bernard Fleuriet, Sancerre tradition, 2025 Frs 28.-
Sauvignon

- Il illustre les plus grandes expressions du Sauvignon grâce au terroir Sancerrois.
- Du gras et de la puissance, de la vivacité et du fruité, mais aussi de la fraîcheur et de la minéralité.



Le Saumon



PACHERENC du VIC BIlH , Domaine Laougué, Pacherenc 2025 Frs 15.50
Gros Manseng et Petit Manseng

- Sur des notes expressives d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits exotiques. L'attaque est ronde et ample, soutenue par une acidité franche qui apporte une finale fraîche et désaltérante.



VOUVRAY, Damien Pinon, Tuffo 2025 Frs 18.-
Chenin

- Sur des notes d'agrumes, de fleur d'acacia, de miel et de poire avec une belle minéralité. Fraîcheur et finesse.
- Sa tension et ses notes d'agrumes accompagnent parfaitement les crustacés, les fruits de mer et les poissons, et fromages de chèvre.



SANS ALCOOL, Cave du Palatinat Bergdolt-Reif & Nett, Reverse Frs 18.- ***Sauvignon***

Arômes frais de pamplemousse et de groseille à maquereau, sa belle acidité et sa douceur résiduelle subtile. Une alternative convaincante. Pour les huîtres et le saumon



Les coquilles Saint Jacques



SAINT-POURCAIN, Domaine Les Bérioles, Aurence 2025 Frs 20.-
70% Chardonnay, 30% Tressallier

- Un nez fruité et floral. Bouche équilibrée sur des notes de pommes, de poires et de fleurs blanches. Un vin structuré doté d'une belle fraicheur et une jolie longueur. Superbe!
- En accord avec TOUT ou presque! Go 1 carton!



CHÂTEAUNEUF du PAPE BLANC, Domaine Usseglio, Châteauneuf du Pape tradition 2025 Frs 42.-
40% Grenache blanc, 30% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc

- Frais et lumineux aux arômes de pomme verte tranchée, de citron et de chèvrefeuille. La bouche, d'une belle ampleur mais toujours tendue, s'étire sur une finale vive, saline . Gourmandise & droiture 95/100 J.Sucking
- Comme chaque année, j'ai rentré un tout petit peu de son Châteauneuf du Pape Pure Roussane 2025, aux notes safranées une merveille. 96/100 JSuckling (Frs 69.-)

Pour un joli poisson en sauce





PACHERENC du VIC BIHL, Domaine Laougué, L'orée 2025 Frs 21.-
Petit Courbu

- L'élégance et le raffinement du Petit Courbu.
- Des fruits exotiques, des notes florales avec des touches boisées bien intégrées. La bouche est généreuse, souple et fraîche ciselée par une acidité bien maîtrisée.



SAUMUR, Leo Charruau, Clos du Moulin 2023 Frs 31.-
Chenin

- La grande classe, avec cette sensation crayeuse forte, et la puissance raffinée du Chenin. Il rivalise avec l'élite de l'appellation. Il est même passé en 2022 devant le clos Rougeard!
- Un nez harmonieux avec des fragrances de fruits blancs et de fleurs blanches.



SANS ALCOOL, Cave du Palatinat Bergdolt-Reif & Nett, Reverse Frs 18.- ***Pinot blanc***

- Arômes de raisin frais, de pêche et de pomme, accompagnés de notes florales. En bouche, une belle intensité fruitée avec une acidité bien dosée, apportant une sensation légèrement onctueuse.

Foie gras





LOIRE, Domaine des Bérioles, Intrépide 2024 Frs 39.- ***Chardonnay***

- Une cuvée toujours aussi magnifique !
- “Derrière ses accents bourguignons, ce chardonnay offre un profil délicat et subtil. On devine d'abord un fruit limpide, avec des senteurs de fruits blancs et de chèvrefeuille. La bouche est délicate, avec un toucher finement enveloppé par l'élevage.”

PACHERENC du VIC BIHL, Domaine Laougué, Talion 2024 Frs 38.- ***60% Petit Courbu, 40% Petit Manseng***

- Belle intensité et belle complexité, à la fois frais (citron), mûr (fruits blancs), et floral. On y a joute des épices. Il associe volume et puissance avec une franche acidité qui étire le vin sur une finale minérale, saline et briochée. TOP



ALSACE, Paul Kubler, Gewurztraminer, Nuances de Neroli 2024 Frs 22.- ***Gewurztraminer***

- Des arômes puissants et délicats de litchi, de rose, de mangue et de fruit de la passion, soutenus par une trame citronnée et épicée. L'attaque est alerte, portée par un équilibre précis entre suavité et saveurs salines qui offre un vin croquant, digeste et tout en volume.
- S’il fonctionne sur le foie gras, il s’accorde aussi très bien avec les accords sucrés salés des cuisines asiatiques.

COTEAUX du Layon, Le fief noir, Nouvelles confidences 2025 Frs 24.- ***Chenin***



- Des fruits exotiques frais avec des notes d’ananas.
- Parfaite synthèse entre sucrosité et acidité pour une éclosion d’une intensité aromatique d’une grande fraîcheur.
- Foie gras, dessert ou même en guise d’apéritif.



SANS ALCOOL, Cave du Palatinat Bergdolt-Reif & Nett, Reverse Frs 18.- ***Gewürztramminer***

- Expression du cépage fruits exotiques et pétales de rose.



Secrets de famille, Foie gras de canard entier à la Fine de Bretagne 120gr Frs 35.-



Crème de foie gras figue et balsamique 90gr Frs 10.-
Crème de foie gras morilles 90gr Frs 10.-

Breizh'illettes, conserverie artisanale du Trégor



Eiglefin, Nori et Yuzu 8.50
Cabillaud aux cocos de Paimpol et Pequillos Frs 8.-
Tacaud au citron vert et piment d'Espelette Frs 8.-
Rouget grondin et citronnelle Frs 8.-
Coquilles Saint-Jacques et Langoustine Frs 10.-
Homard à la vanille de Madagascar Frs 12.50



Terrines de la maison Telme en Provence

Terrine Chevreuil, champignons sauvages, foie gras, Emmanuel Renaut
Terrine de lièvre, lard fumé et genièvre , Olivier Nasti 200gr
Terrine de Cerf au Pinot noir et foie gras, Olivier Nasti 200gr Frs 19.-
Terrine de canard aux figues NOUVEAU 200gr Frs 18.-
Terrine de canard aux oranges confites corses, 200gr Frs 18.-
Terrine de cailles aux griottes 200gr NOUVEAU Frs 19.-



demeter

C du RHÔNE, Raymond Usseglio, Les Claux 2024 Frs 19.50
60% Grenache noir, 20% Syrah, 20% Mourvèdre

- Des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, agrémentés de notes de garrigue et d'épices comme le poivre noir et la réglisse.

MADIRAN, Domaine Laougué, Camy 2022 Frs 16.-
Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

- une matière bien enrobée, aromatique (fruits noirs, fruits mûrs, épices), souple et ronde. Des atours charnus!



Fondue chinoise

demeter

CdRHÔNE St MAURICE, La Florane, Guillaume de Rouville 2024 Frs.24.50 ***Syrah***

- Issu des meilleures parcelles, vinifié avec les rafles, ce vin arbore une robe d'un pourpre sombre. Il évoque le terroir par son caractère voluptueux et sensuel. Il dégage des senteurs de mûre et de garrigue. Les tanins fins, denses ...à méditer.



Sa chair ferme, apprécie les vins élégants et acidulés, qui éviteront de rehausser la sensation ferme voire asséchante de la viande.



Qu'il soit blanc ou rouge, la qualité première exigée sera sa capacité à rafraichir et détendre la viande. Long, persistant, pulpeux et rafraichissant.

La dinde de Noël



CAHORS, Château du Cèdre, Extra-Libre 2025 Frs 23.50 (sans soufre ajouté)

Malbec

- Pureté remarquable! Belle intensité florale évoluant ensuite vers des notes de cassis, cerise bigarreau, griotte, myrtille et d'épices sombre. Texture veloutée et dense.

SAINT-POURCAIN, Domaine des Bérioles, Grandes Brières 2023 Frs 26.-

Gamay & Pinot noir

- Des fruits rouges gourmands, des épices, un petit coté fumé. Des tannins très fins, soyeux. Un fruité charnel et une trame vigoureuse. Superbe ! 91/100





GIGONDAS, Gour de chaulé, Les jardinières 2024 Frs 40.-

85% Grenache noir, 5% Cinsault, 5% Counoise, 5% Clairette rose

- De plus en plus grand, la star de Gigondas, bien au rendez'vous !
- "2024 dévoile un fruit mûr et généreux, soutenu par un toucher de bouche particulièrement fin et soyeux. Il allie la puissance contenue de Gigondas à une belle fraîcheur aromatique marquée par les fruits rouges, les notes florales et la garrigue." RVF 93/100

GIVRY 1r cru, François Lump, A vigne rouge 2018 Frs 48.50

Pinot noir

- François Lumpp (8ha), une des plus belles signatures de Givry.
- A Vigne Rouge est l'un de leurs plus jolis climats en rouge, l'orientation y est parfaite, sud sud-est. Le sol y est argilo-calcaire avec des argiles rouges légère. La cuvée phare du domaine, issue de sélections massales du Clos de Tart.
- Une matière dense, des notes de fruits noirs (cerise burlat), d'épices douces et une belle assise minérale. Millésime noté 94/100 RVF



Bœuf Wellington





Cd-Rhône village Saint Cécile les vignes, Grands Bois, Philippine 2023 Frs 16.-
Grenache & Syrah

- Framboise écrasée, griotte au sirop, touche de cuir. Ample et aromatique, aux racines profondément ancrées dans les garrigues. Opération séduction



SANS ALCOOL, Cave du Palatinat Bergdolt-Reif & Nett, Reverse Frs 22.50 ***Merlot*** Possible ! Sur les fruits noirs

MADIRAN, Domaine Laougué, Marty 2022 Frs 24.- ***Tannat***

- Expressif et gourmand sur les fruits noirs mûrs et compotés (prune, cassis, mûre), accompagnés de notes d'épices douces? Ample, concentrée et veloutée, portée par des tanins mûrs, soyeux et poudrés qui évitent toute austérité. La finale est longue, enrobée et soutenue par une belle fraîcheur. Il saura réjouir tous vos convives !



CAHORS, Château du Cèdre 2023 Frs 23.-
90% Malbec, 5% Merlot, 5% Tannat

- Un intense bouquet de fruits noirs, de griottes, d'épices, notes fumées. Dense et suave en bouche. Tanins satinés. Magnifique!!!



RASTEAU, Domaine les Grands bois, Cuvée Marc 2023 Frs 27.-
75% Grenache, 10% Syrah, 15% Mourvèdre

- Des arômes généreux (cerises noires, poivre sauvage) qui infusent une bouche ample, puissante et tendue, structurée par de beaux tannins gras encore serrés. Existe aussi en magnum.



BORDEAUX SUPERIEUR, Château Lestrille, Le Secret 2018 Frs 28.50
Merlot

- Entre des arômes torréfiés et de fruits noirs. Structuré, des tanins veloutés et un chêne bien intégré, complété par des saveurs complexes de baies noires, des notes de boîte à cigares et une finale douce et élégante.



CHÂTEAUNEUF-du-PAPE, Usseglio, Cuvée tradition 2024 Frs 42.-
80 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 6 % Syrah, 3 % Cinsault, 1 % Counoise

- Equilibre, texture soyeuse et pureté aromatique. Une merveille !
- James Suckling 98/100! Des arômes de cerises mûres, de prunes, d'épices exotiques et de viande rôtie, soutenu par des tanins veloutés et une longue finale.





Gibier et viandes marinées

CHINON, Château la Bonnelière, Intégrale 2022 Frs 35.-
Cabernet franc

- Vieilles vignes âgées d'environ 90 ans, élevage de 18 mois en demi-muids. Structuré et gourmand. Il développe des arômes intenses de fruits noirs et rouges mûrs, accompagnés de notes épicées, poivrées et d'une belle trame minérale issue du silex.



GAILLAC, Domaine Rotier, L'âme 2019 Frs 37.-
80 % Duras, 20 % Braucol



- Une somptueuse robe sombre annonce l'élégance de ce Gaillac. Une palette variée, délicate et fraîche de fruits noirs, d'épices, d'eucalyptus se décline. Au palais, le vin dévoile une silhouette élancée et d'excellente tenue : rondeur, fraîcheur, finesse des tanins et persistance fruitée. La classe.

MADIRAN, Laougué, Arbisson 2024 Frs 45.-
Tannat

- Un de mes coups de cœur. Arômes puissants et riches en fruits noirs bien mûrs comme le cassis et la confiture de mûres. Matière intense et concentrée. La finale s'étire sur des notes épicées et poivrées.
- Vinification et élevage en fûts de chêne neufs et en demi-muids 24 mois. Ce long passage sous bois permet d'enrober la puissance naturelle du Tannat.



GEVREY CHAMBERTIN, Drouhin-Laroze, Dix Climats 2022 Frs 85.-
Pinot noir

- Une rareté! Une pépite. L'essence même de Gevrey Chambertin.
- Un Bouquet envoûtant, Une structure Impeccable. Laissez-vous séduire par ses arômes intenses de fruits rouges mûrs, rehaussés de subtiles notes épicées. Sa vinification méticuleuse, intégrant jusqu'à 30% de grappes entières, révèle une palette aromatique d'une richesse incomparable.

Chocolat



CAHORS, Château du Cèdre, Sweet Malbec 2018 (50cl) Frs 28.50

Malbec

- 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 sur des fromages bleus ou un dessert au chocolat.







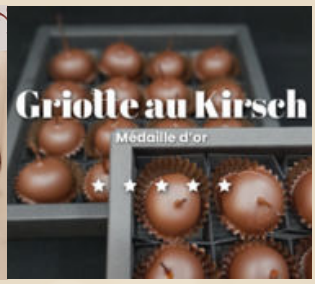


Boulangerie - Pâtisserie - confiserie Dubey Grandjean à Romont

- **Flûtes** **Frs 9.50**
- **Boîte 9 chocolats** **Frs 22.-**
- **écureuil 180gr** **Frs 18.-**
- **Boîte de florentins** **Frs 24.-**
- **Boîte 9 griottes au kirsch Frs 22.-**
- **Mini panettone 4 parts**







Pour vos apéritifs, retrouvez en boutique, toutes les tapenades de légumes de la maison Bigand et de Secrets de famille

L'incontournable de Noël…

Bigand, Artichaut à la truffe *(brisures de truffes)* **CHF 10.50**



Bon de commande



Nom:

.....

Adresse:

.....

.....

..

Téléphone:

.....

Email :

.....

Période retrait / Livraison :

.....

Commande:

Merci

021 626 43 10 / 078 210 96 56 **contact@vendangesvins.ch**