



www.omoana.org

Vente de Vins par l'association Omoana

Vendeur:.....Lieu et date:.....

Client

Nom, Prénom:.....

Adresse:.....

No postal:..... Localité:.....

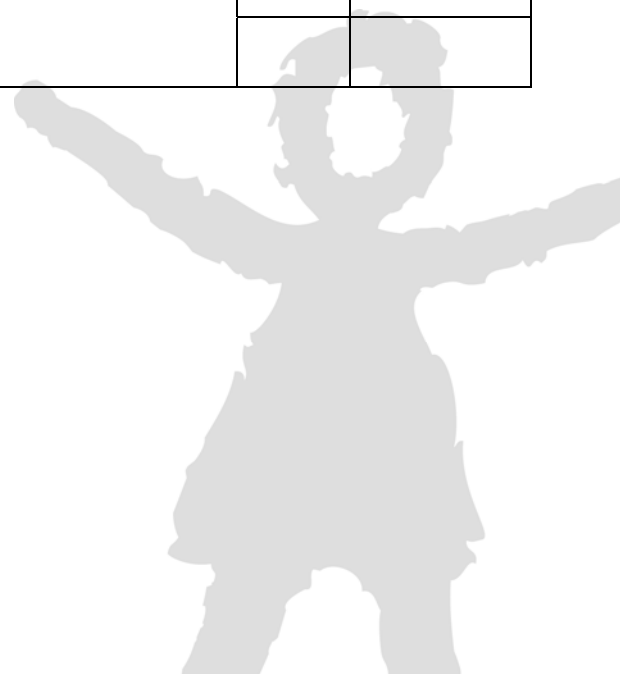
Téléphone:.....

		Prix Unitaire	Nbre	Total
Vins Blancs				
Vully Fribourgeois A.O.C. - Cave de la Tour 05, Môtier	70 cl.	fr. 12.-		
Pinot Blanc - Chardonnay 05 GE - Domaine Gros	75 cl.	fr. 13.-		
Fendant du Valais A.O.C. p Pentes Brûlées 05	75 cl.	fr. 12.-		
Malvoisie douce du Valais A.O.C. - Réserve Administrateurs 05	50 cl.*	fr. 14.-		
Vins Rouges				
Pinot Noir du Valais A.O.C. - Réserve des Administrateurs 05	75 cl.	fr. 15.-		
Minervois A.O.C. - Les Terrasses du Château 04	50 cl.*	fr. 10.-		
Syrah du Pays d'Oc - Elevé en fût de chêne 04	75 cl.	fr. 12.-		
Nero d'Avola Sicilia IGT 05 - Baroncelli	75 cl.	fr. 12.-		
Médoc – Mouton Cadet Réserve M.F. 03 – Ph. De Rothschild	75 cl.	fr. 30.-		
<i>Possibilité: en caisse bois de 6 bouteilles</i>				
* en bout. haute « Séduction » avec bouchon, verre perdu				
TOTAL:				

Signature du vendeur:

Signature du client:

L'encaissement (argent comptant) aura lieu lors de la livraison.



Commentaire dégustation « Vente de vins Omoana »

Vully fribourgeois A.O.C. - Cave de la Tour 06, Môtier

Cépage : Chasselas. Ce Vully 06 est une vraie réussite. On y retrouve le floral du chasselas avec son caractère du terroir, ses arômes harmonieux, sa belle vigueur et sa franchise qui flatte particulièrement le poisson. Idéal aussi en apéritif. Garde : 2/3 ans

Pinot Blanc-Chardonnay 06 GE – Domaine Gros

Cépages : Pinot blanc et Chardonnay. Caractère : vin harmonieux alliant l'élégance du Pinot blanc à la race du Chardonnay, soutenu par une structure riche et moelleuse. Accords : apéritif, poissons, viande blanche. Garde 2 à 3 ans

Fendant du Valais A.O.C. – Pentès Brûlées 06

Cépage : Chasselas. Caractère : belle expression florale et minérale au nez. Bouche ronde, séveuse avec beaucoup de distinction dans le fruit. Accords : apéritif, avec les entrées, les spécialités au fromage, poissons. Garde : 2 à 3 ans

Malvoisie douce du Valais A.O.C. – Réserve Administrateurs 06

Cépage : Pinot gris. Caractère : Ses arômes capiteux évoquent le melon et l'ananas confit. Opulente et moelleuse au palais, rehaussée de notes miellées, cette Malvoisie affirme un parfait équilibre dans des sensations à la fois fraîches et suaves. Accords : Apéritif, foie gras, fromages bleus, desserts. Garde : 4 à 6 ans

Pinot Noir du Valais A.O.C. – Réserve des Administrateurs 06

Caractère : belle palette aromatique dans des senteurs de petits fruits. Riche et soyeuse, la bouche possède une structure puissante et généreuse, portée par de fins tanins. Un tout grand Pinot ! Accords : viandes rouges, gibier, magret canard, fromage. Garde : 4 à 6 ans

Minervois A.O.C. – Les Terrasses du Château 05

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan et Cinsault. Cette cuvée du Languedoc se caractérise par une belle robe grenat accompagnée d'arômes de prunes, griottes et réglisse. Sa structure en bouche est d'un équilibre parfait. Un très beau vin d'une finesse qui saura ravir tous vos repas. Garde : au moins 5 ans

Syrah du Pays d'Oc – Elevé en fût de chêne 05

Origine : France. Cépage attirant par sa souplesse et sa complexité, cette Syrah boisée s'épanouit dans des notes fruitées et poivrées, ponctuées par une ample saveur chaude, ronde et une légère touche animale. Elle saura vous surprendre en toute circonstance. Garde : au moins 5 ans

Nero d'Avola Sicilia IGT 05/06 – Baroncelli

Cépage : Nero d'Avola. Couleur rubis foncé, nez frais avec un bouquet légèrement fruité et équilibré, bonne tannité, long en bouche. A déguster avec des pâtes, plats italiens, viande, volaille ou fromage. Un vin à découvrir d'un rapport qualité-prix exceptionnel ! Garde : 3 à 5 ans

Médoc – Mouton Cadet Réserve M.F. 03 – Ph. De Rothschild

Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot. Les qualités du sol, la sélection des cépages, les soins minutieux apportés à la vinification, le savoir-faire d'une maison très réputée, ont conquis un grand nombre d'amateurs de bordeaux, et ceci à un prix attractif. Produit en quantité limitée, l'élevage de cette cuvée « Réserve » s'accomplit partiellement en barriques de chêne. Son équilibre et ses arômes fruités en font un vin de bonne garde (8 ans minimum). Une merveille sur les viandes rouges, la chasse et les fromages.

