



www.omoana.org

Vente de vins par l'association OMOANA		(copie vendeur)		
Vendeur : Lieu et date :				
Client :				
Nom et Prénom :				
Adresse :				
NPA : Localité :				
Téléphone :				
Formulaire à rendre au plus tard le 17.11.13		Prix		
Vente de préférence par cartons de 6 bouteilles		unitaire	Nbre	Total
Vins blancs		CHF		
Vully Fribourgeois A.O.C. 12 - Cave de la Tour, Môtier	70 cl	12.-		
Pinot Blanc - Chardonnay A.O C 12 Genève . Cave de Jolimont	75 cl	13.-		
Fendant de Sion A.O.C. 12 - Pentès Brûlées	75 cl	12.-		
Malvoisie du Valais A.O.C. 12 . Réserve des Administrateurs	75 cl	18.-		
Vins rouges				
Pinot Noir du Valais A.O.C. 12 - Réserve des Administrateurs	75 cl	15.-		
Minervois A.O.C. 12 . Château Paraza	75 cl	11.-		
Syrah du Pays d'Oc 10 - Elevé en fût de chêne	75 cl	12.-		
Nero d'Avola Sicilia IGP 12 - Cavatina	75 cl	10.-		
1ères Côtes de Bordeaux . Château Laffite MC 10*	75 cl	25.-		
*Possibilité : en caissette de bois 6 bouteilles				
Total				
Signature du vendeur : õ õ õ õ õ õ õ ..				
Signature du client : õ õ õ õ õ õ õ õ õ				
Encaissement lors de la livraison prévue au mois de décembre (avant Noël)				

Vente de vins par l'association OMOANA		(copie client)		
Vendeur : Lieu et date :				
Client :				
Nom et Prénom :				
Adresse :				
NPA : Localité :				
Téléphone :				
Formulaire à rendre au plus tard le 17.11.13		Prix		
Vente de préférence par cartons de 6 bouteilles		unitaire	Nbre	Total
Vins blancs		CHF		
Vully Fribourgeois A.O.C. 12 - Cave de la Tour, Môtier	70 cl	12.-		
Pinot Blanc - Chardonnay A.O C 12 Genève . Cave de Jolimont	75 cl	13.-		
Fendant de Sion A.O.C. 12 - Pentès Brûlées	75 cl	12.-		
Malvoisie du Valais A.O.C. 12 . Réserve des Administrateurs	75 cl	18.-		
Vins rouges				
Pinot Noir du Valais A.O.C. 12 - Réserve des Administrateurs	75 cl	15.-		
Minervois A.O.C. 12 . Château Paraza	75 cl	11.-		
Syrah du Pays d'Oc 10 - Elevé en fût de chêne	75 cl	12.-		
Nero d'Avola Sicilia IGP 12 - Cavatina	75 cl	10.-		
1ères Côtes de Bordeaux . Château Laffite MC 10*	75 cl	25.-		
*Possibilité : en caissette de bois 6 bouteilles				
Total				
Signature du vendeur : õ õ õ õ õ õ õ ..				
Signature du client : õ õ õ õ õ õ õ õ õ				
Encaissement lors de la livraison prévue au mois de décembre (avant Noël)				

Vully fribourgeois AOC - Cave de la Tour, Môtier

Cépage : Chasselas. Ce Vully 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 à 3 ans

Pinot blanc - Chardonnay AOC Genève - Cave de Jolimont

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 de Sion AOC - Pentes Brûlées

Cépage : Chasselas. Caractère : belle expression florale et minérale au nez. Bouche ronde, sévère avec beaucoup de distinction dans le fruit. Un « tout grand Fendant » qui fera merveille en apéritif, avec les entrées, spécialités au fromage, poissons du lac. Garde 2 à 3 ans.

Malvoisie du Valais AOC (douce) - Réserve des Administrateurs

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 pour ceux qui aiment les douceurs, terrine de foie gras, fromages bleus, desserts. Garde 4 à 8 ans.

Pinot Noir du Valais AOC - Réserve des Administrateurs

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

Minervois AOC - Château de Paraza - France

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

Syrah du Pays d'Oc - Elevé en fût de chêne

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 avec tout bon repas. Garde : au moins 5 ans.

1ère Côtes de Bordeaux - Château Laffite MC (en caisse bois de 6 bout.)

Cépages : 50 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 10 % Malbec. Bouquet : intense et subtil, marqué de notes florales et fruits mûrs. Palais : belle attaque ronde, finale élégante, tannins bine fondus avec un volume aromatique impressionnant... Un superbe bordeaux dont sa réputation ne doit rien au hasard ! Très judicieux sur les viandes rouges, agneau grillé, gibier et fromage. Garde 7 à 10 ans.

Nero d'Avola Sicilia IGP - Cavatina

Cépage : Nero d'Avola. Caractère : des arômes intenses de fruits rouges, d'une magnifique persistance et plus encore ...

Un grand charmeur ce vin sicilien ! Accords : terrines, viandes rouges, côte d'agneau et fromages corsés. Garde 3 à 5 ans.