



L'ONDE
A U B E R G E
S A I N T - S A P H O R I N



-20%

COFFRETS, MAGNUMS ET BOUTEILLES

Dans la limite des stocks disponibles.

COFFRET MAGNIFICENTS

Magnificents célèbre son 10^e anniversaire avec une cuvée d'exception déclinée en blanc et rouge. Le blanc provient des Grisons, un Completer choyé par Gian-Battista von Tscharnher depuis 1982. Cultivé en quantité limitée, il est élevé 5 à 10 ans avant mise en bouteille au Schloss Reichenau. Fruit d'une collaboration avec José Vouillamoz, cet assemblage des millésimes 2010 à 2016 surpasse nos attentes.

Le rouge, originaire de Genève, est l'œuvre de Jean-Pierre Pellegrin du Domaine Grandcour, renommé pour son expertise en Cabernet. Selon Magnificents, il est Sauvignon ou Franc, mûri sur divers bois et issu d'un assemblage des millésimes 2016 à 2019. Damien Leclerc, de Lavinia Genève, a contribué à en extraire l'essence.

Les deux vins, abrités dans des bouteilles conçues par l'artiste Pierre Zufferey, se retrouvent dans un coffret unique, limité à 445 exemplaires. Zufferey, avec finesse, pare ces bouteilles d'une touche chic et suggestive, promettant une dégustation mémorable.

Coffret 448.- au lieu de 560.-

MERL'RHONE

Il y a deux décennies, Pierre Favre est retourné en Valais et a rencontré un ami vigneron partageant la même passion pour le vin et le travail bien fait. Pierre a acquis des vignes à Sierre et y a planté du Merlot et de la Petite Arvine. Aujourd'hui, Frédéric Dumoulin gère ces vignes, en respectant l'environnement grâce à une production intégrée. Le Merl'Rhône, un vin jeune, dévoile des arômes complexes de fruits noirs et rouges, avec des nuances de réglisse et de menthol. En bouche, il est frais, léger et gourmand, avec des tanins soyeux. Tous les éléments sont parfaitement réunis dans ce magnifique Valaisan!

CHF 116.- au lieu de 145.- magnum

CHF 55.- au lieu de 69.- bouteille

PINOT NOIR

Il y a vingt ans, Pierre Favre est retourné dans son Valais natal et y a rencontré un ami vigneron. Leur passion commune pour la vigne et le vin les a unis dans la quête de produire un vin d'excellence. De cette collaboration naît un Pinot à la robe grenat lumineuse aux reflets roses. Son parfum évoque la fraise écrasée et le poivre noir, complété par des notes florales. En bouche, ce vin présente des tanins fins et épicés, offrant une belle «gouleyance» et équilibré par de subtils amers de jeunesse. Une véritable expression du terroir valaisan.

CHF 80.- au lieu de 101.- magnum

CHF 52.- au lieu de 65.- bouteille

Pour commander vos nectars de fêtes, il vous suffit de nous envoyer un mail en cliquant sur le lien ci-dessous, détaillant vos désirs et quantités. Nous vous ferons parvenir une facture à régler afin de vous envoyer votre commande dans les 5 jours ouvrables après réception du paiement. La possibilité de venir chercher votre commande sur place, à l'Auberge, est une opportunité qui nous réjouit également.

info@aubergedelonde.ch

TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE BELLES FÊTES ET UNE BONNE SANTÉ.



CHEMIN-NEUF 2 · 1071 ST-SAPHORIN · +41 (0)21 925 49 00

