

# ACTION MAI 2005

## LISTE DE PRIX



Distribution : du SAMEDI 7 mai au VENDREDI 13 mai

POUR PASSER VOTRE COMMANDE, VEUILLEZ REMPLIR LE BULLETIN DE COMMANDE ANNEXÉ OU TÉLÉCHARGEZ SUR NOTRE SITE INTERNET UN FICHER EXCEL PRÉ-PROGRAMMÉ ET TOUT AUTOMATIQUE QUI VOUS FACILITERA GRANDEMENT DANS L'ÉTABLISSEMENT DE VOTRE COMMANDE.

www.cde.ch - info@cde.ch

Case postale 1713  
CH - 1227 CAROUGE/GE  
Tél. : (+41 22) 308.10.68  
Fax : (+41 22) 308.10.69

Prix en CHF  
TVA incluse

- Tous nos vins sont sélectionnés par une commission professionnelle de dégustation.
- Pour quelques vins, les fiches techniques et notes de dégustation sont disponibles sur le site.
- Ils sont logés en cartons de 6 bouteilles sauf ceux pour lesquels figure l'indication (12 bt).
- Les vins conditionnés par caisses de 12 bouteilles sont également disponibles par 6 bouteilles.

### Vins vaudois & genevois :

1. Vinzel 2004, La Cure, un vin **BLANC** sec de la Côte, idéal pour l'apéritif. \_\_\_\_\_ 7.90
2. Œil de Perdrix 2004, La Toche, Domaine Leyvraz et Stevens, Peissy, un excellent **ROSÉ** de Pinot Noir, très caractéristique. \_\_\_\_\_ 9.40

Tous les vins étrangers sont des A.O.C. mis en bouteille à la propriété.

### Alsace & Loire et Normandie :

3. Gewurztraminer 2003, **Cuvée Jean-Baptiste**, c'est le **chef-d'œuvre** de la viticulture alsacienne, fin, doré et très fruité. \_\_\_\_\_ 11.00
4. Sancerre **BLANC** 2003 (100% Sauvignon), Domaine de Saint-Pierre, un vin charnu et élégant, la grande classe. \_\_\_\_\_ 15.40
5. CIDRE bouché de Normandie « Baron Noir » 100% jus de pomme, sans conservant ni colorant ni adjonction de sucre. Alcool 4%. \_\_\_\_\_ 5.50

### Côtes-du-Rhône & Beaujolais :

6. CLAIRETTE DE DIE, Cuvée Chamberan, vin mousseux fruité et faible en alcool, **deux étoiles au Hachette** 2003. \_\_\_\_\_ 10.80
7. CAIRANNE « Le Chêne Noir » 2003, Côtes-du-Rhône Villages très typé de la renommée Cave de CAIRANNE. \_\_\_\_\_ 7.70
8. Vacqueyras 2003, « Seigneurs de Fontimple », Cave « Les Vignerons de Caractère », vin plein et poivré, **médaille à Mâcon**. \_\_\_\_\_ 10.25
9. Morgon 02/03, Domaine Patrick Bouland, **Coup de Cœur** au guide Hachette, la plus haute récompense décernée par ce guide. \_\_\_\_\_ 11.—

### Bordeaux :

10. Château Rauzan Despagne 2004, Entre-deux-Mers, **BLANC** sec, très agréable, accompagne parfaitement poissons et fruits de mer. \_\_\_\_\_ 8.95
11. Château Rauzan Despagne 2004, Bordeaux, un superbe **ROSÉ** gras et fruité, tout de **classe et d'élégance**, le TOP de nos rosés \_\_\_\_\_ 9.—
12. Château Rauzan Despagne 2003, Bordeaux supérieur **ROUGE**, J.-L. Despagne, un petit bordeaux qui tape à la porte des grands. \_\_\_\_\_ 10.20
13. Château des **Chapelains** 2003, « Cuvée Prélude », Ste Foy de Bordeaux, Pierre Charlot, cité régulièrement au guide **Hachette**. \_\_\_\_\_ 6.75
14. Château Lamartine 00/02, Côtes de Castillon, cité au guide **Hachette**, une belle découverte de la dernière action. \_\_\_\_\_ 8.30

### Vins du Languedoc-Roussillon :

15. Syrah **ROSÉ** 03/04, Domaine du Bosc, vin du pays d'Oc, une région étonnante, un vin supérieur à bien des voisins de Provence. \_\_\_\_\_ 5.95
16. Château La Baume 2004, **ROSÉ**, **Costières de Nîmes**, si vous avez aimé le rouge, vous adorerez le rosé. \_\_\_\_\_ 7.—
17. Cabardès 2003, Château Ventenac, Alain Maurel, souvent médaillé à Paris, notes d'épices et de fruits rouges mûrs. \_\_\_\_\_ 6.50
18. Château La Baume 2003, **ROUGE**, **Costières de Nîmes**, une des révélations de l'action de décembre, un super rapport qualité prix. \_\_\_\_\_ 7.—
19. « **LE MOULIN** » 2004, Dne du Bosc, Vin de pays d'Oc, un assemblage très harmonieux de Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah. \_\_\_\_\_ 7.20
20. Corbières 02/03, **FONTBORIES**, vieilli en fût de chêne, un des vins les plus prisés des membres, médaillé d'**Or** à Paris cette année. \_\_\_\_\_ 8.70
21. « **L'ORT DEL BOSC** » 2000, Cabernet-Sauvignon, Besinet Père & Fils, un assemblage très réussi de Cabernet Sauvignon et Syrah, élevé en fûts de chêne, **médaille d'Argent** au Concours International des Caves particulières. \_\_\_\_\_ 8.90

### Vins Italiens et Espagnols, dont un petit avant-goût de COUPE ! :

22. **Tempranillo** 2002, Utiel-Requena, GANDIA à **VALENCIA**, passé en fût de chêne, belle et surprenante bouteille pour un si petit prix. \_\_\_\_\_ 5.70
23. Montepulciano d'Abruzzo DOC 2003, "FARINA", Cesari, un nouveau venu souple et rond, un vin plaisant et facile à boire. \_\_\_\_\_ 6.30
24. Primitivo Salento IGT 2003, « Sollione », Cesari, un super vin des Pouilles qui désormais fait de l'ombre aux « ténors » du Nord. \_\_\_\_\_ 7.—
25. Rioja **BLANC SEC** 2003, « Gran Vendema », Union-Vitivinicola, très tendre rond et aromatique, nous a surpris en bien. \_\_\_\_\_ 6.— (12bt)
26. Rioja **ROSÉ** 2003 Crianza, « Gran Vendema », Union-Vitivinicola, tendre et fruité, présente des arômes d'une grande finesse. \_\_\_\_\_ 7.95 (12bt)
27. Rioja **ROUGE** 01/02 Crianza, « Gran Vendema », Union-Vitivinicola, toujours le leader du CDE. \_\_\_\_\_ 11.95 (12bt)

### Vins du Chili :

28. Syrah du **Chili** 2002, « RESERVE », un cépage bien connu sous nos latitudes pour sa plénitude et son côté épicé. \_\_\_\_\_ 9.90
29. Cabernet Sauvignon du **Chili** 2002, « RESERVE », richesse, rondeur, ampleur et caractère sont ses caractéristiques. \_\_\_\_\_ 9.90

### Le « BAG in BOX » de 5 litres très pratique et économique ( voir sur [www.cde.ch](http://www.cde.ch) ).

30. Côtes-du-Rhône **ROSÉ** 2004, cave de CAIRANNE. \_\_\_\_\_ le Bag in Box de 5 litres 29.—
31. Côtes-du-Rhône **ROUGE** 2003, cave de CAIRANNE. \_\_\_\_\_ le Bag in Box de 5 litres 31.—

### Saumon fumé « PLANET CAVIAR » désormais offerts en poids fixe :

200. Plaque de 500 gr. de saumon fumé **norvégien**, **prétranché** et paré sans la peau. \_\_\_\_\_ 25.—
201. **CŒUR** de Saumon fumé **norvégien**, 250 gr. \_\_\_\_\_ 27.—

AINSI QUE, POUR LE PLAISIR DE LA DÉCOUVERTE, L'IMPORTANT OFFRE « FINS DE LOTS » QUE VOUS TROUVEREZ SUR PLACE AVEC UNE TRÈS GRANDE DIVERSITÉ DE CRUS TOUTES ORIGINES

Vente : du samedi 7 mai au vendredi 13 mai 2005

NOUVEAUX HORAIRES : de 9h00 à 17h00 le samedi et de 15h00 à 19h30 le reste de la semaine (dimanche fermé)