

ACTION Printemps MAI 2022

LISTE DE PRIX

Distribution sur un seul weekend : SAMEDI 30 avril et DIMANCHE 1^{er} mai 2022

UN NOUVEAU SITE INTERNET, ADAPTÉ SPÉCIALEMENT POUR LES MOBILES, ET VOTRE COMMANDE EN LIGNE SIMPLIFIÉE À L'EXTRÊME ET, UNE FOIS DÉFINITIVE, PAYABLE TRÈS SIMPLEMENT DEPUIS LE SITE, EN TOUTE SÉCURITÉ.



www.cde.ch

Rue Le Royer 17

CH - 1227 CAROUGE/GE

E-mail : info@cde.ch

Prix en CHF
TVA incluse

Tous les vins proposés sont sélectionnés par nos œnologues, diplômés de CHANGINS.
La mention « CAB » correspond à un vin dont le vignoble est en Conversion Biologique.

Vins rosés :

1. **Rosé de Gamay** 2021, Domaine des Rothis, Genève, tout en fraîcheur et tonicité, la bouche vous séduira par son infinie gourmandise. _ 9.50
2. **L'Hirondelle Rosé** 2021, **Dne des Lolliets**, Genève frais et fruité, rosé charmeur à la bouche très bien équilibrée et aux accents sudistes. 12.50 CAB
3. **Le caprice de Clémentine** Rosé 2021, Ch. Les Valentines, AOP Côtes de Prov., très expressif sur les fruits rouges, frais et tonique. ____ 12.90
4. **Cuvée des commandeurs** Rosé 2021, Peyrassol, AOP Côtes de Provence, délicat, aux arômes de pêche, frais, gourmand et salin. ____ 13.00
5. **Château Puech Haut** Rosé 2021, Languedoc Grenache et Cinsault s'associent pour un rosé ample et frais qui en redemande, un **TOP** ! 13.90
6. **Château Peyrassol** Rosé 2021, AOP Côtes de Provence, un rosé plus complexe, presque gastronomique, élégant et charmeur, **TOP** ! _ 15.90 CAB
7. **Bandol Rosé** Cuvée Tradition 2021, aux notes de fruits rouges mûrs et d'épices douces, la bouche est ample, gourmande et structurée. 15.90 BIO
8. **Château Minuty « Prestige »** 2021, AOP Côtes de Provence, un touché de bouche tout en fraîcheur et un fruité sur les baies rouges. ____ 18.00
9. **Miraval** Rosé 2021, AOP Côtes de Provence, expressif sur des notes de fraises fraîches, la bouche est saline, soyeuse, un régal. ____ 19.00
10. **Ch Puech Haut** Argali **Rosé** 2021 **MAGNUM**, un format plus généreux pour apprécier encore mieux cette cuvée **iconique** ! _ **Le magnum** 33.00
11. **Château Minuty « Prestige »** 2021 **MAGNUM**, AOP Côtes de Provence, en grand format ! Toujours aussi **délicieux**. ____ **Le magnum** 39.00

Vins blancs :

12. **Chardonnay** 2021, « *Préjugés* », Ventenac, Languedoc, fruité, gourmand et très minéral, réhaussé par un subtil élevage en foudres. ____ 8.50
13. **Vermentino** 2021, « *Cassandre* », Ventenac, Languedoc, notes d'abricots, d'agrumes et d'amandes, ample et équilibré en bouche. ____ 8.90
14. **Viognier** 2019, IGP Coll. Rhodaniennes, Ferraton, aux notes fraîches et suaves d'abricot et de pêche, la bouche est tonique et ample. _ 10.90 BIO
15. **Château Puech Haut** Argali **Blanc** 2020, vin expressif et tonique, la bouche équilibrée et gourmande laisse apparaître une finale saline. 13.90
16. **Viognier** 2021, Domaine des Rothis, Genève, frais aux notes pures d'abricot sec, de pêche et de miel, la bouche est ample, suave. **TOP** ! 16.00
17. **Arbois** Blanc 2020. Dne Rolet, **Jura**, **Savagnin ouillé**, cuvée non oxydative, avec beaucoup de fraîcheur et d'expression, **une réussite**. 16.90 CAB
18. **Roussette de Savoie** 2019, JF Quénard, le cépage **Altesse** exprime un fruité exotique de mangue, la bouche est ample et généreuse ! _ 16.90 CAB
19. **Sauvignon blanc** 2020, Sophie **Dugerdil** Dardagny, aromatique pur sur les fruits exotiques, la bouche est suave et tonique. ____ 19.25 BIO
20. **Chignin Bergeron** 2020, JF Quénard, Savoie, « *Au pied des Tours* », subtil, la bouche est racée, aromatique à l'équilibre parfait, un délice. 19.50 CAB

Vins rouges :

21. **Dne de Tavernel « Passerel »** 2020, IGP Gard, nez gourmand sur les fruits mûrs, souple et ample, **l'équivalent du Petit Azécat, TOP**. _ 7.50 BIO
22. **Grenache**, « *Le paria* » 2021, Ventenac, Languedoc, frais, aux notes fruitées de framboises écrasées, de fraises et d'épices douces. ____ 8.90 BIO
23. **Côtes du Rhône** rouge « *Plan de Dieu* » 2020, Ferraton, nez gourmand et puissant sur les fruits noirs, rondeur et ampleur en bouche. ____ 9.50
24. **Syrah** 2020, IGP Coll. Rhodaniennes, Ferraton, un vin soyeux et généreux, aux arômes typiques de poivre, de violette et de cassis. ____ 10.50
25. **Château Lavabre « Le loup du Pic »** 2019, un rouge fruité sur des notes de fraises écrasées et d'épices douces, un profil très charmeur. _ 13.90
26. **Arbois** Rouge **Trousseau** 2018, Dne Rolet, **Jura**, l'aromatique est délicate sur les petits fruits rouges et les épices, rond et équilibré. ____ 15.50 CAB
27. **Bois Carmin** 2019, **AOC Cahors**, **Malbec** tout en finesse, aux arômes de réglisse et de violette, presque sanguin, un futur **TRES grand**. 16.90 BIO
28. **Domaine des Creisses** 2020, « *Les creisses* », Languedoc, aux notes de cassis, de poivre et de thym, bouche d'une grande finesse. ____ 18.00
29. **Mondeuse** de Savoie 2019, « *Cuvée Elisa* », un vin au profil fruité et épicé. La bouche est précise, fraîche et les tanins sont déjà bien fondus. 18.50 CAB
30. **Syrah** 2018, **Dne des Lolliets** à Soral, grande concentration sur les épices et les fruits, bouche ample et d'une belle finesse, **TOP**. ____ 18.90
31. **Garanoir** 2019, Sophie **Dugerdil**, Genève, vin gourmand et délicat aux notes fruités et épicées, aux tanins très élégants, **un délice**. ____ 19.25 BIO
32. **Bandol**, Cuvée Tradition 2018, dominance de **Mourvèdre**, nez de cassis et de mûre, la bouche est structurée et gourmande, un **TOP**. _ 19.50
33. **Crozes Hermitage** 2018 « *Le Grand Courtil* », Syrah d'une belle finesse sur des arômes de fruits confiturés et d'épices, très bien équilibré. 28.50 BIO
34. **Cornas** 2018 « *Les Eygats* », Syrah, très pure presque minérale, d'une profondeur incroyable. Le touché de bouche est soyeux, un **TOP**. _ 38.90

Champagnes & Mousseux :

35. **La Tendresse à l'état brut**, Dne des Lolliets (**GE**), ce mousseux révèle un profil très élégant sur les petits fruits frais, à la bulle fine. ____ 24.00 CAB
36. **Champagne DEUTZ Brut Classic**, Aÿ, un classique parmi les classiques ! Toujours aussi délicat et équilibré, un très grand Champagne. 35.50

POUR LE PLAISIR DE LA DÉCOUVERTE, UNE IMPORTANTE OFFRE « FINS DE LOTS » VOUS SERA PROPOSÉE SUR PLACE POUR PARCOURIR D'AUTRES HORIZONS ŒNOLOGIQUES.

VENTE : Samedi 30 avril et Dimanche 1^{er} mai 2022 → si la situation sanitaire le permet, vous pourrez même déguster sur place !
HORAIRE : de 9h00 à 18h00