

ACTION Printemps MAI 2023

(PROCHAINE ACTION : DÉCEMBRE 2023)

LISTE DE PRIX



CdE

Rue le-Royer 17
1227 Les Acacias-Genève
www.cde.ch
info@cde.ch

Le Club de l'Économie

Distribution sur un seul weekend : SAMEDI 6 et DIMANCHE 7 MAI 2023

Prix en CHF
TVA incluse

UN SITE INTERNET, ADAPTÉ SPÉCIALEMENT POUR QUE VOTRE COMMANDE EN LIGNE SOIT SIMPLIFIÉE À L'EXTRÊME.

Vins rosés :

1. **Rosé de Gamay 2021/22, Dne des Rothis**, Genève, un rosé élégant, frais avec des notes fruitées de fraises et de framboise. **TOP !** ___ 10.00
2. **L'Hirondelle Rosé 2022, Dne des Lolliets**, Genève, frais et fruité, rosé charmeur à la bouche très bien équilibrée et aux accents sudistes. 12.50
3. **Domaine de la Croix « Irrésistible » 2022**, AOP Côtes de Provence **Cru Classé**, délicat, aux arômes de pêche, frais, gourmand et salin. _ 13.90
4. **Château Puech Haut ARGALI 2022**, Grenache et Cinsault s'associent pour un rosé ample et frais qui en redemande, un **TOP !** ___ 14.90
5. **WATUSI 2022**, Ch. Puech Haut, **IGP Sables de Camargue Bio**, un rosé tout en finesse, une vraie réussite, à déguster sans modération ! 15.50
6. **Domaine de la Croix « Eloge » 2022**, AOP Côtes de Provence **Cru Classé**, rosé élégant, fruité et délicat, pour l'apéritif et le repas. ___ 16.50
7. **Château Sainte Marguerite Rosé 2022, Cuvée Symphonie**, très expressif sur les fruits rouges, frais et tonique. Un grand vin rosé ! ___ 20.00
8. **Domaine de la Croix « Bastide Blanche » 2022**, AOP Côtes de Prov. **Cru Classé**, la bouche est tonique, saline, un régal gastronomique. _ 20.50
9. **Domaine de la Croix « Irrésistible » 2022 MAGNUM**, AOP Côtes de Provence **Cru Classé** plein de gourmandise, **TOP !** ___ Le magnum 30.00
10. **Ch Puech Haut Argali 2022 MAGNUM**, un format plus généreux pour apprécier encore mieux cette cuvée **iconique !** ___ Le magnum 36.00
11. **Château Ste Marguerite Rosé 2022, Cuvée Symphonie MAGNUM**, très expressif sur les fruits rouges, frais et tonique. ___ Le magnum 46.00

Vins blancs :

12. **Cuvée Carole 2022**, Maison Ventenac, Chardonnay tout en fraîcheur, accompagné d'un soupçon de Manseng pour la gourmandise. ___ 8.50
13. **Chasselas 2022, Dne des Rothis**, Genève, minéral, tonique, avec une belle fraîcheur et une aromatique de poire et de tilleul, délicieux. 10.00
14. **Viognier 2021 Bio**, IGP Coll. Rhod., Ferraton, aux notes fraîches et suaves d'abricot et de pêche, la bouche est tonique et ample. ___ 10.90
15. **Pinot blanc Bio 2020/21**, Sophie Dugerdil, tonique, délicat, subtil aux notes florales d'acacias mais aussi fruitées de pêche et de poire. _ 17.00
16. **Viré-Clessé 2021**, Maison Auvigue, ce Chardonnay exalte des notes mûres de poires, une belle minéralité et une gourmandise infinie. _ 18.90
17. **Pouilly-Fumé « De la Terre aux Etoiles » 2020**, Domaine Pabiot, 100% Sauvignon blanc, bouche racée, aromatique et équilibre parfait. ___ 19.50

Vins rouges :

18. **Domaine de Tavernel « Passerel » 2022**, toujours aussi gourmand et ample, une belle matière soyeuse et des tanins bien fondus. ___ 7.50
19. **Les Darons « By Jeff Carrel » 2021**, victime de son succès en Décembre, ce 100% Grenache revient plein de gourmandise et de fruit. ___ 8.50
20. **Grenache « Le Paria » 2022**, Maison Ventenac, un vin ample et généreux, aux arômes typiques de poivre, de violette et de cassis. ___ 9.00
21. **Côtes du Rhône « Plan de Dieu » 2021, Ferraton**, vin soyeux, aux notes de fraises écrasées et d'épices douces, une belle réussite. ___ 10.50
22. **Côtes du Rhône « Réserve Bio » 2021, Dne de la Solitude**, petit frère du Châteauneuf, vin rond, gourmand avec des tanins en dentelle. 10.90
23. **Pinot Noir Bio 2021**, Sophie Dugerdil, une macération à froid pour exalter un fruité pur, sur des notes de cerises, d'épices et de café. ___ 17.50
24. **Les Tours de Laroque 2018**, la nouvelle pépite de **St Emilion**, second vin du Ch. Laroque, tout en délicatesse, harmonie et souplesse. 19.50
25. **L'Art et la Matière 2020, Cahors, LE** grand frère de **Bois Carmin**, puissant, aux notes chocolatées et épicées, une réussite, **délicieux !** 26.00

Mousseux :

26. **Prosecco DOCG Valdobbiadene Superiore Brut**, Dogarina, une bulle fine avec beaucoup de fraîcheur et aromatique très gourmande. _ 10.00
27. **Flûtes enchantées Extra-Brut Bio**, Sophie Dugerdil (GE), assemblage de Chardonnay, Pinot Gris et Noir, pureté et délicatesse, un régal. 26.00

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 6 et Dimanche 7 MAI 2023
HORAIRE : de 9h00 à 17h00