

ACTION Printemps MAI 2024

(PROCHAINE ACTION : DÉCEMBRE 2024)

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 week-end : SAMEDI 4 et DIMANCHE 5 MAI 2024

Prix en CHF
TVA incluse

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

Vins rosés :

1. **L'Hirondelle Rosé 2023, Dne des Lolliets**, Genève, frais et parfumé, charmeur à la bouche très bien équilibrée et aux accents sudistes. 12.50
2. **Œil de Perdrix « Sirona » 2023**, Domaine des Rothis, un rosé de Pinot noir fruité aux notes de framboises écrasées, délicieux ! _____ 13.00
3. **Château Puech Haut ARGALI 2023**, Grenache et Cinsault s'associent pour un rosé ample et frais qui en redemande, un **TOP** ! _____ 14.90
4. **Domaine de Campaux « Les canissons » 2023**, AOP Côtes de Provence, délicat, aux arômes de pêche, frais, gourmand et soyeux. _____ 15.50
5. **WATUSI 2023**, 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 subtil, pour l'apéritif et le repas. _____ 16.50
7. **Minuty Prestige 2023**, un rosé salin, fruité sur les baies rouges et les épices douces. Bouche parfumée et délicate, un vrai régal. _____ 17.90
8. **Château Sainte Marguerite Rosé 2023, Cuvée Symphonie**, très expressif sur les fruits rouges, frais et tonique. Un grand vin rosé ! _____ 20.00
9. **Ch Puech Haut Argali 2023 MAGNUM**, un format plus généreux pour apprécier encore mieux cette cuvée **iconique** ! _____ **Le magnum** 36.00
10. **Château Ste Marguerite Rosé 2023, Cuvée Symphonie MAGNUM**, très expressif sur les fruits rouges, frais et vivifiant. _____ **Le magnum** 46.00

Vins blancs :

11. **Côtes du Rhône blanc 2023**, Dne de la Solitude. Un nez d'agrumes et d'abricots, bouche ronde et gourmande, la finale est fraîche. _____ 8.90
12. **Vioignier 2022**, VDF, Maison Bruyère & David, aux notes fraîches d'abricots et de pêches, la bouche est ample, un petit « *Condrieu* ». _____ 12.80
13. **L'Hirondelle Blanc 2023, Dne des Lolliets**, Genève, minéral, tonique, avec une belle fraîcheur, à dominance de Chardonnay. _____ 14.-
14. **Argali blanc 2022**, Château Puech Haut, d'une gourmandise infinie, aromatique et frais, cet assemblage est parfait pour l'été. _____ 14.90
15. **Sauvignon gris « Ouranos » 2021**, Dne des Rothis, exotique, délicat aux arômes de roses, de passion, bouche gourmande. _____ 18.00
16. **Pouilly-Fumé « De la Terre aux Etoiles » 2021**, Domaine Pabiot, 100% Sauvignon blanc, bouche racée, aromatique et équilibre parfait. _____ 19.50
17. **Sauvignon blanc « Chapitre 1 » 2022** Domaine des 4 Piliers, AOP Touraine. Vinifié à la bourguignonne, tout est délicatesse, un **TOP** ! _____ 23.-
18. **Rully blanc 2022**, Maison Jadot, Chardonnay tout en fraîcheur, exotisme, soutenu par un subtil élevage sous-bois et une belle salinité. _____ 25.-

Vins rouges :

19. **La réserve de Jeanne 2020**, Maison Ventenac. Cabernet et Syrah, bouche tendre, délicate, une explosion de fruits rouges. _____ 8.-
20. **Côtes du Rhône « Réserve Bio » 2022, Dne de la Solitude**, vin rond, gourmand avec des tanins en dentelle, pour un plaisir immédiat. _____ 10.90
21. **Les Complices 2021**, Château Puech Haut, Grenache, Syrah et Carignan s'unissent pour un vin riche et délicat, tout en rondeur. _____ 11.-
22. **Rasteau 2021, Domaine La Soumade** gourmand et ample, une belle matière soyeuse et des tanins bien fondus, idéal pour l'été ! _____ 12.50
23. **L'Hirondelle Rouge 2022, Dne des Lolliets**, Genève. Gamaret, Gamay et Pinot noir, pour un assemblage souple, fruité et suave. _____ 15.-
24. **Le Loup du Pic**, Château Lavabre, **AOP Pic St Loup**, un terroir plus frais, pour un vin soyeux, très bien équilibré et parfumé. _____ 17.50
25. **Gigondas 2021**, Domaine La Soumade. Considéré comme petit frère du Châteauneuf, le Grenache exprime tout son potentiel, Divin ! _____ 20.50
26. **St Joseph « Les Parcelles » 2022**, Maison Bruyère & David. Pure Syrah, tout en élégance, bouche épicée et florale, un grand vin. _____ 22.50
27. **Cabernet Franc « 1^{ère} cuvée » 2021**, Domaine des 4 Piliers, AOP Touraine. Tout en infusion et délicatesse, un vin frais et délicat. _____ 27.95
28. **Rasteau « Cuvée Confiance » 2020**, Domaine La Soumade. La grande cuvée du Domaine, entre équilibre et puissance. _____ **Le magnum** 39.50

Champagne :

29. **Prosecco DOCG Valdobbiadene Superiore Brut**, Dogarina, une bouche souple, élégante et aromatique très gourmande. _____ 10.50
30. **Champagne DEUTZ Brut Classic 75cl**, Chardonnay, Pinot Meunier et Pinot Noir, pureté et délicatesse, une bulle tout en finesse. _____ 39.50

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 4 et Dimanche 5 MAI 2024

HORAIRES : de 9h00 à 16h00