

liste des prix

TERROIR

La signature d'un lieu

Le terroir est l'énergie conjuguée du ciel et de la terre. C'est là que réside cette force tranquille que le vigneron, serviteur et interprète, doit révéler sans jamais la trahir, ni la masquer.

Cette démarche patiente se poursuit pendant l'élevage, puis en bouteille.

Ces crus frais et vivants développent avec les années une complexité faite d'élégance et de personnalité.

AOC 37.5 cl 50 cl 75 cl 140 cl

| | | | | | |
|----------------------|--------------|------------|------------|-------------|------------|
| La Colombe vis | Féchy | ___ x 6.70 | ___ x 8.50 | ___ x 12.50 | |
| La Colombe | Féchy | | | ___ x 13.30 | ___ x 31.- |
| Bayel Grand Cru | Féchy | | | ___ x 17.- | |
| Brez Grand Cru | Féchy | ___ x 9.- | | ___ x 17.- | ___ x 37.- |
| Petit Clos Grand Cru | Mont-s/Rolle | | | ___ x 17.- | ___ x 37.- |
| Marchandes Grand Cru | Féchy | | | ___ x 21.- | |
| Curzilles | Féchy | | | ___ x 21.- | |
| Bérolon Nature | Féchy | | | ___ x 21.- | |

EXPRESSION

Le chant des arômes

Le Domaine La Colombe cultive plusieurs cépages en plus des Chasselas.

L'harmonie du lieu et du cépage permet à chaque plant d'exprimer la pleine mesure de son caractère. En cave, la limite de l'intervention est la recherche de l'expression authentique. Personnalité des cépages, plénitude des arômes offrent ici un parfait équilibre délivrant un plaisir entier et immédiat.

| | | | | | |
|-----------------|---------|------------|------------|-------------|------------|
| Pinot Gris | La Côte | ___ x 9.30 | | ___ x 17.50 | |
| Chardonnay | La Côte | | | ___ x 19.- | |
| Sauvignon blanc | La Côte | | | ___ x 22.- | |
| Pinot Rosé vis | La Côte | | ___ x 10.- | ___ x 14.- | |
| Pinot Noir | La Côte | | ___ x 12.- | ___ x 17.50 | ___ x 38.- |
| Gamay | La Côte | | | ___ x 15.50 | |
| Polisson | La Côte | | | ___ x 16.50 | |
| De Facto Nature | La Côte | | | ___ x 19.- | |

RÉSERVE

La patine du temps

Des rendements très bas, une sélection de vieilles vignes, un élevage prolongé et un vieillissement en bouteille avant la mise sur le marché concourent à l'éclosion de crus racés et épurés. La quête de cette insaisissable perfection est au cœur de notre métier : ces cuvées d'exception confirment notre foi dans la nature et dans la vie.

Au-delà d'une réussite, une récompense !

| | | | | | |
|---------------|---------|------------|--|-------------|------------|
| Colombe Grise | La Côte | | | ___ x 27.50 | |
| Amédée | La Côte | | | ___ x 32.- | |
| Colombe Noire | La Côte | | | ___ x 27.50 | ___ x 60.- |
| Girarde | La Côte | | | ___ x 38.- | |
| Colombe Rouge | La Côte | | | ___ x 27.50 | ___ x 60.- |
| La Grive | La Côte | ___ x 28.- | | | |
| Apex | | | | ___ x 28.- | |

ÉTOILÉS

Coffret 9 étoiles

L'idée naît dans les années huitante par la rencontre de deux hommes, Frédy Girardet et Raymond Paccot. La rencontre du calcaire du terroir et du scalpel du chef va permettre de découper un vin nouveau, racé et épuré. Le cru séduit par sa sève et sa plasticité gastronomique. Cette complicité perdure depuis avec Brigitte Violier du Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier, ainsi qu'avec Laurence Rochat, qui continuent à composer leur propre cuvée. On peut parler en quelque sorte d'un lien direct entre la terre et la table.

| | | | | | |
|--------------------|--------------|--|--|------------|--|
| Sélection Girardet | Mont-s/Rolle | | | ___ x 22.- | |
| Sélection Rochat | La Côte | | | ___ x 22.- | |
| Sélection Violier | La Côte | | | ___ x 22.- | |

| | | | | | |
|---------------------|--|--|--|------------|--|
| Eau-de-vie de coing | | | | ___ x 35.- | |
| Lie | | | | ___ x 35.- | |
| Marc (fût) | | | | ___ x 35.- | |
| Marc blanc | | | | ___ x 35.- | |

🍷 = vins rouges 🌱 = demeter

prix par bouteille en CHF

conditions de vente

Chaque carton contient :

6 bouteilles de 75 cl

12 bouteilles de 50 cl

24 bouteilles de 37,5 cl

Livraison par camion dans toute la Suisse selon les tarifs suivants:

6 bouteilles: Fr. 17.- par envoi

12 bouteilles: offert (en Suisse, pour les privés)

Les bouteilles réservées sont gardées jusqu'au 15 septembre, après cette date nous serons obligés d'en disposer.

Les prix s'entendent TVA 7.7% incluse.

informations pratiques

Tous nos vins sont garantis « appellation d'origine contrôlée ».

La cave est ouverte :

- mardi à jeudi de 13h30 à 17h00
- vendredi de 13h30 à 19h00
- samedi matin de 10h00 à 12h30
- sur rendez-vous

T. +41 (0)21 808 66 48
F. +41 (0)21 808 52 84

domaine@lacolombe.ch
www.lacolombe.ch

Domaine La Colombe SA
Raymond, Violaine et Laura Paccot
Route du Monastère 1
CH - 1173 Féchy