

LE PLUS GRAND TOURNOI DE FOOTBALL JUNIOR DE SUISSE ROMANDE

MÉMO●RIAL
seKulic

2020

FC SARINE-OUEST

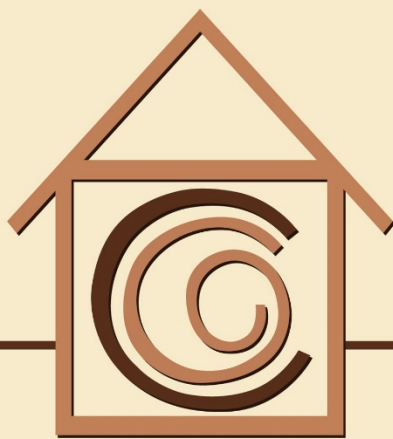


Lentigny - Onnens, les 20, 21 et 27 juin 2020

www.sekalic2020.ch

TVA CHE-313.886.869

Présentation de nos vins



Boschung

charpente couverture Sàrl

1741 *Cottens*

079 635 04 02 - 026 477 30 91 (et fax)

Charpente - Couverture - Menuiserie - Rénovation



Sans Culotte, Fendant - Charles Bonvin

- Cépage : Chasselas
 Production : Sion et environs
 Description : jaune pâle, légèrement perlé, nez floral rappelant la vigne en fleur, frais, fruité, harmonieux en bouche, bel équilibre entre l'acidité et la richesse du vin
 Harmonies : apéritif, entrées fines, huîtres, poisson d'eau douce, mets au fromage, raclette, fondue.
 Conservation : s'apprécie de préférence jeune.
 Prix : CHF 8.- la bouteille de 37,5cl en carton de 12
 CHF 15.- la bouteille de 75cl en carton de 6



Johannisberg Feuergold – Les Fils Maye



- Cépage : Sylvaner
 Production : Chamoson
 Description : un vin doré aux senteurs de fruits confits, de belle maturité, dense, opulent, avec un final en bouche typique du cépage sur une persistance aux notes d'amandes amères.
 Harmonies : indissociable des asperges il se tiendra également très bien à l'apéritif ou aux côtés d'une cassolette de champignons, de fromages corsés ou de poissons fumés.
 Conservation : s'apprécie de préférence jeune.
 Prix : CHF 18.- la bouteille de 75cl en carton de 6



Verdejo Valdelapinta DO Rueda

- Cépage : 100% Verdejo
 Production : Rueda (entre le Ribera del Duero et la frontière portugaise)
 Description : couleur jaune pâle avec des reflets verts. Nez intense aux arômes puissants de pêche, d'agrumes, de fenouil et d'herbe coupée. En bouche, grande minéralité et fraîcheur. La finale aux amers anisés apporte un superbe équilibre qui nous fait saliver. Un exemple parfait de ce cépage emblématique de l'appellation.
 Harmonies : apéritif, tapas, poissons, fruits de mer, entrées estivales.
 Conservation : s'apprécie de préférence jeune.
 Prix : CHF 15.- la bouteille de 75cl en carton de 6



Mas Juliette Muscat de Rivesaltes AOP

- Cépage : Muscat petit grain
 Production : plaine du Roussillon - France
 Description : vin doux naturel et biologique certifié Ecocert. Vignes sélectionnées pour leur rendement limité (15 hl/ha). Robe brillante aux reflets d'or, aux arômes de raisins frais, d'agrumes et de miel. Fruité et équilibré
 Harmonies : ce vin sera servi à l'apéritif, sur du foie gras, des fromages bleus et sur des desserts comme des salades de fruits frais des crèmes anglaises ou encore des tartes au citron.
 Conservation : s'apprécie de préférence jeune.
 Prix : CHF 16.- la bouteille de 75cl en carton de 6



Les 3 Grappes - Le Petit Château, Simonet Père & Fils

- Cépage : Gamaret, Garanoir, Mara
 Production : Môtier (Vully)
 Description : rouge grenat aux reflets violets, cet assemblage allie parfaitement les notes fruitées et épicées. Parfums de baies rouges, de cerises et de poivre noir Au palais, le vin est juteux, fruité et parfaitement équilibré
 Harmonies : Viandes rouges et viandes en sauce, pâtes et fromages
 Conservation : Un vin de caractère qui mérite un peu de garde, 2019-2026
 Prix : CHF 18.- la bouteille de 75cl en carton de 6



Terra Cotta, Pinot noir - Charles Bonvin

- Cépage : Pinot noir
 Production : Saint-Léonard
 Description : robe rubis typique au pinot noir, nez de petits fruits rouges, fin et élégant; belle harmonie entre le fruité et les tanins, long en bouche.
 Harmonies : viande de veau et de boeuf, magret de canard, émincés, poisson avec une sauce au vin rouge, roastbeef et viandes froides, fromages.
 Conservation : se bonifie durant les 4 à 6 prochaines années.
 Prix : CHF 18.- la bouteille de 75cl en carton de 6



DAHU noir VDP Suisse - Les Celliers de Sion

- Cépage : Syrah, Merlot
 Production : région de Sion
 Description : couleur intense, nez fruité, légèrement épicé, bouche ample, tanins souples, bien enrobés; un vin de plaisir, très plaisant.
 Harmonies : viandes froides, volaille, grillades, mets de chasse, fromages.
 Conservation : se bonifie durant les 4 à 6 prochaines années.
 Prix : CHF 11.- la bouteille de 50cl en carton de 6
 CHF 16.- la bouteille de 75cl en carton de 6

Carton spécialités AOC du valais de Jean-Marie Reynard



3x Diolinoir 50cl

- Cépage : 100% Diolinoir
 Production : Savièse
 Description : le Diolinoir est un vin fin et corsé, riche en couleur et en bons tanins au caractère moelleux. Il possède un nez de fruits mûrs et une grande ampleur en bouche.
 Harmonies : il accompagne à merveille une côte de bœuf grillée, une selle de chevreuil, un osso bucco à la milanaise, un fromage de caractère.
 Conservation : 2 à 6 ans

3x Syrah 75cl

- Cépage : 100% Syrah
 Production : Savièse
 Description : robe d'un magnifique rouge profond aux reflets pourpres. Nez d'épice poivré et de girofles
 Harmonies : accompagne à merveille les volailles grillées, les viandes rouges, les pâtes et les plateaux de fromages.
 Conservation : 2 à 6 ans
 Prix : CHF 111.- le carton de 3x Diolinoir 50cl + 3x Syrah 75cl



Fabre Montmayou Gran Reserva Malbec

- Cépage : 100 % Malbec élevé 12 mois en fûts de chêne français
 Production : Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza - Argentine
 Description : robe rouge avec des tons violets brillants. Un bouquet complexe et très élégant. Puissants arômes de fruits rouges sauvages, des notes de réglisse et de délicats arômes de fleurs. En bouche, le vin présente un équilibre remarquable avec des tanins très élégants, délicats et soyeux.
 Harmonies : parfait pour accompagner des viandes rouges, du gibier, des fromages riches et du chocolat.
 Conservation : 2-4 ans
 Prix : CHF 14.- la bouteille de 75cl en carton de 6



Primitivo Quid Tenuta Giustini IGT Salento

- Cépage : 100% primitivo.
 Production : Pouilles (talon » de l'Italie tout au sud)
 Description : couleur rubis intense. Nez complexe de pruneaux, mûres et cerises. Une bouche tout en fraîcheur, pleine et riche avec des tanins délicats.
 Harmonies : spécialités italiennes (pizza, pâtes fraîches ...) mais aussi sur des charcuteries.
 Conservation : Jusqu'à 6 ans
 Prix : CHF 16.- la bouteille de 75cl en carton de 6



Tempête Occitane 75 cl

- Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
 Production : Languedoc-Roussillon, France
 Description : corps plein aux arômes intenses de cassis, de poivre et une délicate note de vanille.
 Harmonies : bœuf, grillades, gibier, agneau, fromage.
 Conservation : Jusqu'à 5 ans
 Prix : CHF 12.- la bouteille de 75cl en carton de 6



Rosum Joven DO Toro, Espagne

- Cépage : 85% tinta de toro (tempranillo), 15% grenache
 Production : région du Toro (nord-ouest de l'Espagne au bord du fleuve Douro)
 Description : la cuvée Joven a une couleur rouge cerise intense aux reflets bleus et violets. Le nez met en valeur des arômes de fruits rouges, de fraises et de framboises, avec un fond légèrement épicé. En bouche, le vin est frais mais puissant, savoureux avec une acidité très équilibrée, un joli grain de tanin et une finale très fruitée.
 Harmonies : aussi bien sur un apéritif dinatoire que sur une viande plutôt rouge de préférence.
 Conservation : Jusqu'à 6 ans
 Prix : CHF 14.- la bouteille de 75cl en carton de 6



Domaine Beauvaquières – Vacqueyras, Vallée du Rhône

- Cépage : 65% grenache - 35% Syrah
 Production : le vignoble du Domaine Beauvaquières est situé au coeur du plateau de la garrigue de Sarrians au Sud de l'appellation Vacqueyras.
 Description : ample et charnue, elle révèle des arômes d'une grande complexité ; la finale est longue aux tanins soyeux
 Harmonies : idéal avec un bœuf bourguignon, des cailles farcies, ou un risotto aux champignons
 Conservation : 3-5 ans
 Prix : CHF 18.- la bouteille de 75cl en carton de 6