

Bulletin de commande  
vente du HC Black Cats



	Article	Unité	Prix/unité	Prix/carton	Nb de cartons	Total CHF	
VINS	<b>BLANCS</b>						
	Fendant Sans Culotte (Cave Bonvin, VS)	37.5 cl	11.00	<b>66.00</b>			
	Dahu Blanc (Cave Bonvin, VS)	50 cl	15.00	<b>90.00</b>			
	Viognier Vallée Blanche (Pays d'Oc)	75 cl	14.50	<b>87.00</b>			
	Fendant Sans Culotte (Cave Bonvin, VS)	75 cl	17.50	<b>105.00</b>			
	Dahu Blanc (Cave Bonvin, VS)	75 cl	19.50	<b>117.00</b>			
	Johannisberg Mont-Fleuri (Cave Bonvin, VS)	75 cl	20.50	<b>123.00</b>			
	*Lansilò Merlot Blanc (Cantina il Cavaliere, TI)	75 cl	22.50	<b>135.00</b>			
	Porte de Novembre (Cave Gilliard, VS)	75 cl	24.00	<b>144.00</b>			
	*Elitis (Association Viticole Yvorne, VD)	75 cl	24.00	<b>144.00</b>			
	<b>ROSÉS</b>						
	Dahu Rosé (Cave Bonvin, VS)	50 cl	15.00	<b>90.00</b>			
	*Dame de Viaut (Boudat Cigana)	75 cl	18.50	<b>111.00</b>			
	Dahu Rosé (Cave Bonvin, VS)	75 cl	19.50	<b>117.00</b>			
	<b>ROUGES</b>						
	Dahu Noir (Cave Bonvin, VS)	50 cl	15.00	<b>90.00</b>			
	Humagne Rouge Primus Classicus (Cave Orsat, VS)	50 cl	18.00	<b>108.00</b>			
	Malbec Cahors Cuvée Prestige (Domaine Lavaur)	75 cl	18.00	<b>108.00</b>			
	*Barahonda Organic Vegan (Bodegas Barahonda Yecla)	75 cl	18.50	<b>111.00</b>			
	Alinda Merlot (Agriloro, TI)	75 cl	19.00	<b>114.00</b>			
	Dahu Noir (Cave Bonvin, VS)	75 cl	19.50	<b>117.00</b>			
	*Château Saint-Estève (H. de Monfreid Corbières)	75 cl	20.00	<b>120.00</b>			
	Humagne Rouge Primus Classicus (Cave Orsat, VS)	75 cl	22.50	<b>135.00</b>			
	Ebesco (Villanoviana Bolgheri, Toscane)	75 cl	23.00	<b>138.00</b>			
	Vully Les 3 Grappes (Cave Simonet, FR)	75 cl	23.00	<b>138.00</b>			
	*Soleterno (Imesch, VS)	75 cl	23.50	<b>141.00</b>			
	<b>*CARTON DÉGUSTATION</b>		75cl	-	<b>127.00</b>		
	BIÈRES	<b>Article</b>					
		<b>HC Black Cats Special Brew</b> (Hop' Brother, Fribourg) Bière artisanale Punk IPA	33 cl	5.00	<b>30.00</b>		
ÉPICES	<b>Article</b>						
	<b>Épices de Madagascar</b> (Bewitched Spices, Marly) 2 Gousses Vanille Yellow Prod - 20g Poivre sauvage - 15g Baies roses - 20g Cannelle moulue - 20g Clous de girofle		Coffret	<b>35.00</b>			
	<b>Vanille de Madagascar</b> (Bewitched Spices, Marly) 2 Gousses Green Prod - 2 Gousses Yellow Prod - 2 Gousses White Prod		Coffret	<b>37.00</b>			
VIANDES	<b>Article</b>						
	<b>Saucisse à rôtir</b> (Boucherie A la Ferme, Pontchaux)		0.5 kg	<b>12.00</b>			
<b>TOTAUX</b>							

Nom: .....

Prénom: .....

Adresse: .....

NPA Lieu: .....

Signature: .....

Nom du vendeur: .....

**Le HC Black Cats vous remercie de votre commande**

# Présentation des vins

Vin	Cépages	Elevage	Garde	Nez	Bouche	Accord
<b>BLANCS</b>						
 Fendant Sans Culotte ( <i>Cave Bonvin, VS</i> )	Chasselas	Cuve	A boire jeune	Floral rappelant la vigne en fleurs	Fruité, harmonieux, bel équilibre entre l'acidité et la richesse du vin	Apéritifs, entrées fines, poissons d'eau douce, raclette, fondue
 Dahu Blanc ( <i>Cave Bonvin, VS</i> )	Amigne, petite arvine, muscat	Cuve	A boire jeune	Arômes de litchi, kiwi, poire mûre	Nuances miellées et nougatées	Apéritif, desserts aux fruits
 Viognier Vallée Blanche ( <i>Pays d'Oc</i> )	Viognier	Cuve inox	4 à 5 ans	Très fruité	Abricots gras, fleurs, poire fraîche	Poissons, fruits de mer, apéritif
 Johannisberg Mont-Fleuri ( <i>Cave Bonvin, VS</i> )	Johannisberg (sylvaner)	Cuve	2 à 5 ans	Notes de fruits exotiques	Riche, puissant, tendre	Apéritifs, asperges, poissons d'eau douce, ragoûts de champignons
 Lansilò Merlot Blanc ( <i>Cantina il Cavaliere, TI</i> )	Merlot	Cuve inox	2 à 3 ans	Essences de fleurs printanières	Frais, feutré, léger, équilibré avec une bonne persistance	Apéritif, poissons grillés, plats de charcuterie
 Porte de Novembre ( <i>Cave Gilliard, VS</i> )	Johannisberg (sylvaner)	Cuve	2 à 5 ans	Notes de fruits exotiques	Riche, puissant, tendre	Apéritifs, asperges, poissons d'eau douce, ragoûts de champignons
 Elitis ( <i>Association Viticole Yvorne, VD</i> )	Chasselas, viognier, chardonnay	Cuve inox	A boire jeune	Arômes de litchi, kiwi, poire mûre	Dynamique avec un brin de douceur	Apéritif, desserts aux fruits
<b>ROSÉS</b>						
 Dahu Rosé ( <i>Cave Bonvin, VS</i> )	Assemblage de cépages	Cuve	A boire jeune	Frais et fruité	Vif, élégant, harmonieux	Vin de l'été sur une terrasse
 Dame de Viaut ( <i>Boudat Cigana</i> )	Cabernet franc, muscat de Hambourg	Cuve inox	A boire jeune	Frais, fruité avec des arômes de muscat	Gourmand, croquant avec un goût muscadé	apéritif, fromages, plats d'été
<b>ROUGES</b>						
 Dahu Noir ( <i>Cave Bonvin, VS</i> )	Assemblages de cépages rouges	Cuve	A boire jeune	Fruité légèrement épicé	Ample, tanins soupes, très plaisant	Viandes froides, volaille grillée
 Humagne Rouge Primus Classicus ( <i>Cave Orsat, VS</i> )	Humagne rouge	Cuve	3 à 5 ans	Notes épicées, romarin, girofle, pain grillé, café	Arômes délicatement fumés, baies sauvages	Terrine de gibier, lapin, rognons, foie, pot-au-feu, fromage
 Malbec Cahors Cuvée Prestige ( <i>Domaine Lavaur</i> )	Malbec	Fût de chêne	8 à 10 ans	Grande complexité aromatique, pruneaux, mûres, cassis	Riche, équilibré, soyeux avec une finale aux notes de réglisse	Charcuterie, confit de canard, champignons, fromages bleus
 Barahonda Organic Vegan ( <i>Bodegas Barahonda Yecla</i> )	Monastrel, syrah	Barrique	5 à 6 ans	Arômes de cerise noires, mûres et prunes	Fruitée, fraîche avec de fines épices	Poissons, pâtes, riz servi avec de la viande
 Alinda Merlot ( <i>Agriloro, TI</i> )	Merlot	Cuve inox	3 à 5 ans	Arômes très fruités	Agréable, droit, vin de plaisir	Viandes rouges, fromages, viandes grillées, jambon
 Château Saint-Estève ( <i>H. de Monfreid Corbières</i> )	Carignan, grenache, syrah, mourvèdre	Barrique (non filtré)	6 à 8 ans	Fruits mûrs et épices, vanille, myrtille, cassis, cacao, praliné	Tanins soyeux, bien enrobés	Gibier, viandes en sauce ou grillées, fromages
 Ebesco ( <i>Villanoviana Bolgheri, Toscane</i> )	Merlot, cabernet franc	Cuve béton	3 à 5 ans	Fraise des bois, herbe fraîche, réglisse	Bel équilibre entre fraîcheur et tanins	Repas complet, soupes, charcuterie
 Vully Les 3 Grappes ( <i>Cave Simonet, FR</i> )	Gamaret, garanoir, mara	Fût de chêne	4 à 5 ans	Fruité épicé	Juteux, fruité, équilibré	Viandes rouges, poissons en sauce, fromages
 Soleterno ( <i>Imesch, VS</i> )	Assemblage	Cuve inox	2 à 3 ans	Arômes de bois fumé, fruits rouges	Tanins très ronds	Charcuterie, pâtes, pizzas
<b>CARTON DÉGUSTATION</b>	Lansilò Merlot Blanc / Elitis / Dame de Viaut / Barahonda Organic Vegan / Château Saint-Estève / Soleterno					