

SV Travel 2021 est une association étudiantes qui a pour mission d'organiser et financer le voyage d'étude marquant la fin du Bachelor SV.

Cette vente représente la source principale de son financement. Nous tenons donc à vous remercier pour votre généreuse contribution à la réalisation de ce projet de voyage!



Cartes des Vins

Vins Blancs

Côté

75cl : 12.50 CHF

Dernières Grives

75cl : 20.50 CHF

Treize Coteaux

70cl : 12.00 CHF

Petite Arvine

75cl : 24.00 CHF

Vin Rosé

Cabernet d'Anjou

75cl : 15.50 CHF

Vins Rouges

Courson

70cl : 17.50 CHF

Leonardo Da Vinci

75cl : 11.50 CHF

**Château Neuf du
Pape Mont-Redon**

75cl : 34.50 CHF

Gamaret Genève

70cl : 12.00 CHF

Piacere

75cl : 14.00 CHF

DOM. TARIQUET COTES DE GASCOGNES

****CÔTÉ ** 2018**



Contenu:	75 cl
Millésime:	2018
Provenance:	France/ Sud-Ouest
Appellation:	Côtés de Gascogne AOP
Producteur:	Château du Tariquet – Eauze (Gers)
Cépages:	50% Chardonnay – 50% Sauvignon
Commentaire de dégustation:	Bouquet: notes florales mêlées d'épices évoluant vers les agrumes: la sensation de pamplemousse rose, côté chair, se fait omniprésente... Palais: le caractère minéral du Sauvignon est sagement épaulé par la rondeur du Chardonnay. L'attaque en bouche envahit et caresse sur un fond d'élégante fraîcheur...
Accord Mets/vins:	S'apprécie avant ou pendant les repas, accompagne à loisir les mets asiatiques, la cuisine épicée ou exotique.

CHASSELAS TREIZE COTEAUX

COTE DE L'ORBE VD AOC 2019



Contenu:	70 cl
Millésime:	2019
Provenance:	Suisse
Appellation:	Côtes de l'Orbe AOC
Producteur:	Cave des 13 Coteaux
Cépages:	Chasselas
Commentaire de dégustation:	Bouquet: floral et fruité tout en finesse et élégance. Palais: belle minéralité avec un agréable friand en bouche.
Accord Mets/vins:	Vin idéal au moment de l'apéritif. Il accompagne également parfaitement les poisson, les plats et fromages et tous les moments de convivialité.

PETITE ARVINE VALAIS AOC RESERVE DES ADMINISTRATEURS 2019



Contenu:	75 cl
Millésime:	2019
Provenance:	Suisse
Appellation:	Valais AOC
Producteur:	Cave St-Pierre, Chamoson
Cépages:	Petite Arvine
Commentaire de dégustation:	Robe: jaune doré. Bouquet: arômes élégants mélangeant des senteurs florales à des notes d'agrumes. Palais: longue finale empreinte de salinité, vin racé et prestigieux. Spécialités: vinification traditionnelle.
Accord Mets/vins:	Apéritif, poissons et crustacés

DOM.TARIQUET COTES DE GASCOGNE LES DERNIERES GRIVES 2014



Contenu:	75 cl
Millésime:	2014
Provenance:	France/ Sud-Ouest
Appellation:	Côtes de Gascogne AOP
Producteur:	Château du Tariquet – Eauze (Gers)
Cépages:	Petit Manseng
Commentaire de dégustation:	Bouquet: notes de truffes blanches. Impression générale d'équilibre, de plénitude. Palais: vin liquoreux, élégant, fin, rond, ouvert avec un bel équilibre entre douceur et acidité. Le fruité et les arômes du cépage évoluent vers de jolies notes vanillées. Ce raisin à surmaturité, disputé aux dernières grives, donne un vin à la fois riche et puissant, mais aussi très frais. Produit en très petite quantité.
Accord Mets/vins:	Seul pour sa gourmandise, sur des fruits frais en salade ou sur une tarte tatin.

CABERNET D'ANJOU AC ROSÉ CHÂTEAU DE FESLES 2019



Contenu:	75 cl
Millésime:	2019
Provenance:	France/ Loire
Appellation:	Cabernet d'Anjou
Producteur:	Château de Fesles
Cépages:	Cabernet Franc
Commentaire de dégustation:	<p>Robe: une belle teinte rose surmontée aux reflets brillants.</p> <p>Bouquet: arômes de fruits rouges avec des notes légèrement végétales.</p> <p>Palais: attaque fraîche, ronde avec du gras et de la longueur.</p>
Accord Mets/vins:	Accompagne les charcuteries et les desserts ainsi que certains plats orientaux grâce à sa finesse

LE COURSON GAMARET-GARANOIR C.DE L'ORBE AOC B.MOREL 2019



Contenu:	70 cl
Millésime:	2019
Provenance:	Suisse
Appellation:	Côtes de l'Orbe AOC
Producteur:	Cave du Château de Valeyres
Cépages:	Gamaret, Garanoir
Commentaire de dégustation:	<p>Robe: sombre et profonde</p> <p>Palais: vin aux arômes soutenus de fruits mures</p>
Accord Mets/vins:	Vin très polyvalent (dans le bon sens du terme bien évidemment). Vin de repas, plats mijotés, viandes rouges, plateau de fromages.

GAMARET SELECTION BLAVIGNAC GENEVE AOC 2014



Contenu:	70 cl
Millésime:	2014
Provenance:	Suisse
Appellation:	Genève AOC
Cépages:	Gamaret
Commentaire de dégustation:	Bouquet: épicé, avec des senteurs de réglisse. Palais: souple, riche, équilibré.
Accord Mets/vins:	Poulet au curry, pizza, pâtes.

TOSCANA ROSSO IGT VITRUVIANO LEONARDO DA VINCI 2019



Contenu:	75 cl
Millésime:	2019
Provenance:	Italie/ Toscane
Appellation:	Cantina Leonardo Da Vinci
Producteur:	Sangiovese
Cépages:	Robe: rouge grenat avec de léger reflets violets.
Commentaire de dégustation:	Bouquet: arômes intenses de groseille, de cerise et de cacao. Palais: équilibré et harmonieux, avec un corps doux et élégant. On perçoit une fine effervescence et une légère douceur initiale.
Accord Mets/vins:	Pâtes, pizza

PIACERE ROUGE VDP SUISSE GAMAY, GAMARET, GARANOIR 2019



Contenu:	75 cl
Millésime:	2019
Provenance:	Suisse
Appellation:	Vin de pays
Producteur:	Cave de Jolimont – Mont s/Rolle
Cépages:	Gamay, Gamaret, Garanoir
Commentaire de dégustation:	<p>Robe: rouge rubis soutenu. Bouquet: arômes de fruits mûrs, notes boisées. Palais: structure soyeuse et généreuse, légère douceur en finale. Spécialités: élaboré selon la méthode authentique de vinification "governo", qui sert aussi à la production du fameux "Ripasso".</p>
Accord Mets/vins:	Antipastis à l'italienne, risotto aux bolets, plats de pâtes

CHATEAUNEUF DU PAPE AC CHATEAU MONT-REDON 2016



Contenu:	75 cl
Millésime:	2019
Provenance:	France/ Côtes-du-Rhône
Appellation:	Châteauneuf du Pape AOC
Producteur:	Château Mont-Redon
Cépages:	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Commentaire de dégustation:	<p>Robe: belle couleur profonde avec des nuances violées. Bouquet: arômes complexes alliant fruits noirs et des notes finement toastées. Palais: bouche serrée mais ample avec une texture veloutés qui traduit un vin puissant doté d'un très bel équilibre.</p>
Accord Mets/vins:	Viandes rouges grillées, côtes de bœuf, fromages de vaches affinés.



L'équipe SV travel 2021 souhaite remercier son fournisseur Caves Blavinac pour son active collaboration.

site internet: svtravel.ch
contact: svtravel@epfl.ch