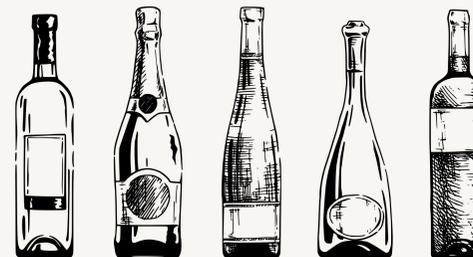


Qui sommes-nous ?

SV Travel est une commission de l'Association des Etudiants en Science de la Vie (AESV) dont le but principal est d'organiser le voyage d'études des 3èmes années SV. Celui-ci consiste en la visite de plusieurs universités et centres de recherche dans d'autres pays, afin d'élargir les horizons scientifiques des étudiants. Dans cette perspective, nous organisons multiples événements afin de financer le-dit voyage, et notamment des ventes de délicieux vins

Nous vous remercions de votre participation à cette vente de vin et tenons à remercier chaleureusement notre fournisseur et conseiller, les **Caves Blavignac**



LES BLANCS



- 11 .-** **TARTEGNIN LA COUR 2020** *Vaud*
Bouquet très fin avec un caractère de fleurs de tilleul. En bouche ce vin est fruité, léger et légèrement structuré. Il est recommandé pour les apéritifs et les poissons maigres notamment la perche, la féra ou la truite.



- 13 .-** **FENDANT DU VALAIS AOC 2019** *Valais*
Vin à la robe dorée et au bouquet rond et fin. Au niveau du palais, il se présente comme léger, sec, fruité, avec une très légère amertume. Il s'accorde avec les apéritifs, tous les plats de poissons, les spécialités au fromage et les entrées.



- 15 .-** **LES PREMIERES GRIVES 2020** *Bordeaux*
A l'arrivée des premières grives, débute la récolte des cépages tardifs. De ces grappes à la maturité avancée garnies de grains gorgés de sucre et de plaisir est issu un vin fin et élégant. A consommer en apéritif, durant les repas, sur foie gras, viandes blanches. Il surprendra avec des fromages à pâte persillée.



- 24 .-** **PETITE ARVINE AOC 2019** *Valais*
Ce fameux vin valaisan à la robe jaune doré vous offre un bouquet floral avec des notes d'agrumes. La longue note finale de ce vin prestigieux possède un léger goût iodé. Il accompagne parfaitement apéritif, poisson et crustacés.

LE ROSÉ



- 11 .-** **LE ROSE TREIZE COTEAUX 2020** *Vaud*
Bouquet de petits fruits rouges, framboise et raisinet, avec une belle amplitude en entrée de bouche et une vivacité finale qui apporte du croquant, pour un plaisir renouvelé. Accompagne à merveille les salades et les grillades estivales assorties.

Vinification traditionnelle

LES ROUGES



- 12 .-** **LEONARDO DA VINCI 2019** *Toscane*
Équilibré et harmonieux, ce vin rouge grenat se présente avec de légers reflets violets. Des arômes intenses de groseille, de cerise et de cacao enchantent le palais et sont couronnés d'une note finale longue et inoubliable. Il accompagnera volontier vos plats de pâtes et pizze.



- 12 .-** **GAMARET DE GENÈVE 2014** *Genève*
Bouquet épicé, avec des senteurs de réglisse. Souple en bouche avec des saveurs riches et équilibrées. Du poulet au Curry à la Pizza ce vin polyvalent peut vous accompagner dans toutes vos expériences culinaires.



- 14 .-** **GARANOIR TREIZE COT. 2019** *Vaud*
Bouquet de fruits à noyaux accompagné de notes épicées, ample et rond en bouche avec une finale tout en longueur. Accompagne idéalement les plats de viande en sauces et les fromages à pâte dure.



- 15 .-** **SENZA PAROLE 2019** *Pouilles*
Un vin rouge grenat présentant un goût de fruits rouges, avec une touche de vanille et de cacao. Très aromatique au palais, une légère douceur à l'attaque et une structure bien équilibrée. Le plaisir de la dégustation s'achève sur une note finale longue et persistante.



- 17 .-** **PINOT NOIR AOC 2019** *Valais*
Avec sa robe rouge soutenu et bouquet corsé, fruité, ce vin généreux et charnu produit dans le respect des traditions accompagnera parfaitement vos viandes rouges et vos fromages.

LE FA-BULLEUX



- 9 .-** **ESTRELLA MOJITO** *Valence*
L'idée peut sembler farfelue, et pourtant on en redemande. Ce vin aromatisé au citron vert et à la menthe aux bulles très fines est parfait en apéritif. Ajoutez un peu de menthe et de glace pilée et vous avez la boisson estivale parfaite.