



DÉGUSTATION DE VIN

CARTE DES VINS

SV TRAVEL 2023-2024

 **CAVES
BLAVIGNAC**
www.blavignac.ch

QUI SOMMES-NOUS ?

SV Travel est une commission de l'Association des Etudiant.e.s en Ingénierie des 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 recherches dans d'autres pays, afin d'élargir la vision du monde des sciences des étudiants. De la motivation à la confiance en soi en passant par l'apprentissage interdisciplinaire et culturel, ce voyage permet aux étudiants de grandir autant humainement que académiquement.

En plus d'ouvrir davantage les étudiants au monde, la protection de l'environnement et la sensibilisation à sa préservation font aussi partie de nos priorités. C'est pourquoi depuis 2020, il a été décidé que l'avion ne serait plus une option de déplacement, et que nous voyagerons en train pour réduire l'empreinte carbone de l'EPFL.

Dans cette perspective, nous organisons de multiples événements afin de financer ce voyage, notamment la dégustation et vente de vins locaux et européens soigneusement sélectionnés par notre comité et notamment le Pôle Vins, en contact direct avec un caviste du bassin lémanique.

Ainsi, nous remercions chaleureusement notre fournisseur et conseiller,
les Caves Blavignac.



LES ROUGES

Tarif bouteille : Etudiant Normal

CORVINA VERONA IGP CORVÈ 2020 12.- 14.-
CA' DE ROCCHI TINAZZI - 75 CL

Cépage : Corvina

Nez de fruits rouges mûrs, notes épicées et légère note de cacao. L'arôme fruité au nez est confirmé en bouche, accompagné de notes de réglisse.

CÔTES DU RHÔNE AC 2022 12.- 14.-
CHATEAU MONT-REDON - 75 CL

Cépages : Grenache, Syrah

Couleur violette, soutenue et brillante. Nez fruité intense avec notes de mûre et de cerise noire. La bouche allie rondeur et finesse et se termine sur une note épicée. Le très bel équilibre et la fraîcheur de ce vin le rend immédiatement appréciable même si sa structure permettra quelques années de conservation

ESCARGOT ROUGE ORIGINAL 2021 15.- 18.-
AOC VAUD, CAVE 13 COTEAUX - 75 CL

Cépages : Pinot Noir, Gamay, Gamaret

Avec sa couleur intense, cet assemblage est un vin flatteur et gourmand. Un bouquet de fruits rouges accompagne sa structure. Ses tanins sont souples, agréables et soutiennent son élégance et sa rondeur.

PIACERE ROUGE SUISSE 2021 - 75 CL 12.- 14.-

Cépages : Gamay, Gamaret, Garanoir

Robe : rouge rubis soutenu
Bouquet : arômes de fruits mûrs, notes boisées
Palais : structure soyeuse et généreuse, légère douceur en finale

🏆 Médaille d'Argent - Grand Prix du Vin Suisse - 2020

LE ROSÉ

Tarif bouteille : Etudiant Normal

PIACERE ROSÉ SUISSE 2022 - 75 CL 12.- 14.-

Cépages : Assemblage Rosé

Robe : rosé pâle
Bouquet : bonbon anglais, touche boisée
Palais : frais, finale douce
Spécificités : vinification traditionnelle, privilégiant la fraîcheur sur une légère douceur vanillée



LES BLANCS

Tarif bouteille : Etudiant Normal

CHASSELAS TREIZE COTEAUX 2022 10.- 12.-
CÔTE DE L'ORBE VD AOC - 70 CL

Cépage : Chasselas

Nez floral et fruité tout en finesse et élégance, belle minéralité avec un agréable friand en bouche.

DOM.TARIQUET CÔTES DE GASCOGNE 12.- 14.-
LES PREMIERES GRIVES 2021 - 75 CL

Cépage : Gros Manseng

A l'arrivée des premières grives, lors des premiers frimas de l'automne, débute la récolte des cépages tardifs. De ces grappes à la maturité avancée encore garnie de grains gorgés de sucre et de plaisir est issu un vin fin, élégant et typé. Le caractère est exotique et gourmand. Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux équilibré laissant place à une note finale de raisin frais...

PIACERE BLANC SUISSE 2022 - 75 CL 12.- 14.-

Cépage : Assemblage blanc

Robe : jaune doré

Bouquet : notes de fruits à chair blanche, accompagnées d'une touche de boisé rappelant le moka.

Palais : attaque ronde, feu d'artifice d'arômes en milieu de bouche, soutenu par une légère sucrosité qui nous accompagne jusqu'en finale.

LE PÉTILLANT

Tarif bouteille : Etudiant Normal

MOSCATO D'ASTI DOCG 12.- 14.-
LA CASA IN COLLINA - 75 CL

Cépage : Muscat

Une mousse blanche délicate donne un perlage très fin et très persistant. Bouquet aromatique, floral et fruité. Goût agréablement doux et frais en raison de sa teneur en alcool modérée et de son acidité correcte, il est doux et riche en sensations musquées typiques du cépage Muscat.

