

LA CAVE DE REVEROLLE – PIERRE MULLER 1128 REVEROLLE

Vitrine sélective des vins suisses, français et italiens

TEL 021 800 58 70 - FAX 021 800 58 72

Internet: www.cavedereve.ch E-Mail: info@cavedereve.ch

Heures d'ouverture de la vintothèque:

Mercredi: de 16h à 20h, Vendredi: de 14h à 20h, Samedi: de 10h à 17h



Chers clients et amis passionnés du vin,

Vous avez été très nombreux, plus de 300 amateurs, à apprécier la première grande dégustation de la Cave de Reverolle au Château de Morges, l'an dernier au mois de juin. Ce lieu chargé d'histoire est vraiment propice à la dégustation, dans un cadre feutré, à la température idéale, avec de l'espace, du calme et de la luminosité. Tout est là-bas réuni pour créer le meilleur climat entre les vigneron et vous.

Cette année, les dates ont été avancées au 25 et 26 mars, qui sont, vous le comprendrez, plus adaptées aux cahiers des charges des 13 partenaires invités.

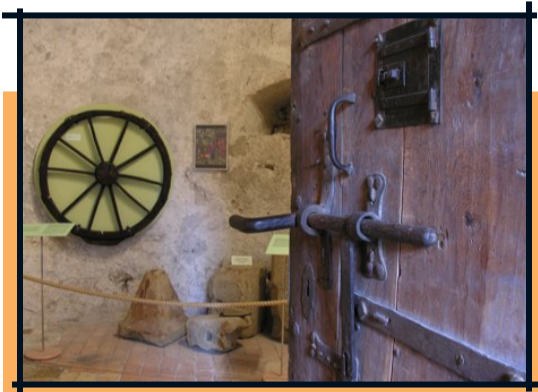
Vous trouverez tous les détails dans l'invitation jointe à ce courrier, mais comme l'an dernier, je suis heureux d'annoncer que des noms très connus et surtout fidèles de la Cave de Reverolle – mais aussi quelques récentes découvertes, souvent de jeunes vigneron – formeront j'en suis sûr un amalgame qui vous étonnera par le niveau élevé de leurs cuvées.

La dégustation est toujours gratuite, de même que le buffet proposé et servi par Christian Boillat, le réputé confiseur de Saint-Prex. J'aurais aussi le plaisir de vous faire bénéficier d'un rabais de 5% sur tous les vins présentés.

Je me réjouis d'ores et déjà de vous y accueillir, accompagnés de vos amis et connaissances, et vous adresse, chers amis de la Cave, mes plus cordiales salutations.



Le site internet du Château: www.musees-vd.ch/fr/chateau-morges



A noter absolument!

Grande dégustation gratuite au Château de Morges

les 25 et 26 mars 2011

Pour des impératifs d'organisation, n'oubliez pas de vous inscrire en précisant si possible la date de votre présence.

par téléphone au 021 800 58 70 ou par e-mail info@cavedereve.ch



Les atouts de la
Cave de Reverolle

> Un site internet actualisé

www.cavedereve.ch

> Des bons cadeaux
toujours appréciés !

> le vin à l'unité
panachage possible



J'ai glissé à l'intérieur de
cette enveloppe mon
dernier prix courant, actualisé.
Tout au long de l'année, je
reste très volontiers à votre
disposition pour un conseil ou
une dégustation afin de trouver
le vin qui vous convient.



France

Jean-Claude Bachelet & Fils Saint-Aubin



Une nouvelle découverte de la Bourgogne avec cette jeune génération qui fait oublier les excès (notamment au niveau des rendements) des années 1980-1990 et qui sait mettre en valeur ses grands terroirs et ses deux cépages d'une rare noblesse que sont le Chardonnay et le Pinot Noir.

Benoît et Jean-Baptiste, les deux fils de Jean-Claude Bachelet à Saint-Aubin, près de Chassagne-Montrachet, ont maintenant tout en main, avec entre autre une nouvelle cuverie, pour réaliser de grands vins – notamment les blancs – sur environ 10 hectares.

Puligny-Montrachet

2008 Frs. 37.50

Suisse

Domaine de la Maison Carrée Auvernier

Dans la vieille ville pittoresque d'Auvernier, ce vigneron est attaché aux valeurs de ses ancêtres, à l'image de l'ancien pressoir vertical en bois qui fonctionne à chaque vendange avec beaucoup de succès. Jean-Denis Perrochet s'applique à produire des vins, notamment des pinots noirs, typés et authentiques, construits pour une longue garde.

Ses grandes compétences et son caractère inflexible lui ont ouvert les portes du cercle très fermé de la Mémoire des Vins Suisses. Les élevages en grands fûts sont longs et donnent des vins vivants.

Pinot Noir d'Auvernier 2007

Frs. 25.50



Tournez la page! Superbe offre de destockage au verso >>>

OFFRE SPECIALE "DESTOCKAGE" Rabais de 25 à 35%

Référence	Commande	Stock	btles		Garde	Prix catalogue	Prix spécial net
Suisse							
A302E	48	Christian Dugon, Chardonnay barrique	2004	11-13	13.50	50cl 10.00
A67	11	La Tornale, J-D Favre, Johannisberg de Chamoson	2006	11-12	18.50	13.00
A675	26	Simon Favre-Berclaz, Johannisberg	2006	11-12	18.50	13.00
A85	27	Peter Wegelin, Pinot Gris de Malan	2007	11-14	23.00	16.50
A881	11	Simon Favre Berclaz, Sauvignon Blanc de Venthône	2005	11-12	24.50	17.50
A901	9	Adriano Kaufmann, Sauvignon blanc	2005	11-13	38.50	28.00
B00	21	Les Frères Dutruit, Aligoté	2006	11-12	14.50	10.50
B01	30	Philippe Bovet, Chenin Blanc de Givrins	2006	11-12	20.00	14.50
B122	31	Kopp von der Crone Visini, Kerner	2007	11-13	28.00	19.50
B30	28	Ueli & Jurg Liesch, Riesling & Sylvaner	2006	11-12	18.50	13.50
B331	26	Nicolas Zufferey, Savagnin blanc (païen)	2004	11-13	23.50	16.50
B42	10	Jérôme Giroud, Opale bartique	2004	11-14	35.50	26.00
C291	25	Thierry Constantin, Gamay "Vieilles Vignes"	2005	11-12	16.00	11.50
C33	15	Jérôme Giroud, Gamay "Vieilles Vignes"	2004	11-12	17.20	13.00
C421	38	Maurice Zufferey, Gamay "Tsans de la Lé"	2006	11-13	17.20	13.00
D051	31	Nicolas Bagnoud, Pinot noir "Parchets de Valençon"	2006	11-13	18.50	14.00
D061	42	Philippe Bovet, Pinot noir "Indien"	2006	11-13	18.50	14.00
D782E	59	Christian Dugon, Gamaret des Côtes de l'Orbe	2006	11-13	16.00	50cl 13.00
D865	23	Christian Dugon, Arpège	2006	11-13	21.50	16.50
D872	20	Jérôme Giroud, Concerto	2005	11-12	19.50	14.50
D8830	52	Grognuz et Fils, Trilogie	2006	11-13	24.50	18.50
D973	73	Adriano Kaufmann, Merlot/Syrah "Pio del Sabato"	2004	11-14	38.00	28.50
France Blancs							
H997	44	Domaine Tollot-Beaut, Bourgogne Blanc	2006	11-15	23.00	16.00
L356	41	Domaine de la Garance, "Les Claviers" Blanc	2001	11-12	24.70	17.00
L925E	56	Banyuls Blanc VDN	2003	11-15	29.50	50cl 21.00
P196	39	Domaine Clos du Caillou, "Bouquet des Garrigues" Blanc	2006	11-13	18.50	13.00
France Rouges							
F029	41	Château Turcaud, Clairet (Rosé)	2005	11-12	9.20	6.50
F015	122	Château Fougas "Maldoror", Côte de Bourg	2001	11-15	28.00	19.50
F41	22	Château de Carlmagnus, Fronsac	2001	11-15	26.00	19.00
F52	132	Château Moulin Haut-Laroque, Fronsac	2002	11-17	26.00	20.50
F79	12	Château Larmande Grand Cru classé, St-Emilion	1998	13-18	42.00	32.00
F890	16	Château Pavie Macquin, 1er Grand Cru classé, St-Emilion	1996	13-19	68.00	51.00
G28	47	Château Monbrison, Cru bourgeois supérieur, Margaux	1998	11-15	37.50	29.00
G782	43	Château L'Argilus du Roi, Saint-Estèphe	2001	11-15	32.00	23.00
I895	48	Domaine Tollot-Beaut, Beaune "Les Blanches Fleurs"	2004	11-13	38.50	28.00
J053	111	Ghislaine Barthod, Chambolle-Musigny	2004	12-16	44.50	34.00
J172	20	Vincent Dureuil-Janthial, Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Argillières"	2001	11-13	41.50	31.00
J331	20	Domaine Lecheneaut, Nuits-Saint-Georges	2000	11-13	38.00	27.00
J423	42	Domaine Hubert Lignier et Fils, Morey-Saint-Denis	2000	11-13	43.00	32.00
K02	114	Vincent Dureuil-Janthial, Mercurey	2004	11-13	22.50	16.00
L373	81	Domaine de la Garance, "Les Armières"	2003	11-15	24.70	17.00
L4406	43	Domaine Gardiés, "Les Falaises"	2002	11-17	41.00	33.00
L532	83	Domaine du Grand Crès, Corbières "Cuvée classique"	2005	11-12	14.50	10.50
L612	83	Domaine La Grange de Quatre Sous, "Les Serrottes"	2000	11-13	19.50	14.00
L620	68	La Jasse Castel, "La Font du Griffé"	2001	11-12	14.60	10.50
I6201E	113	La Jasse Castel, "La Font du Griffé"	2002	11-12	11.00	50cl 8.00
L6211	93	La Jasse Castel, "La Jasse"	2001	11-13	20.50	14.50
L90	86	Domaine du Tabataou, Saint-Chinian "Camprigou"	2004	11-12	11.00	8.00
L92E	41	Domaine du Traginer, Banyuls Rimage VDN	2004	11-18	29.50	50cl 21.00
P072	56	Domaine Beurenard, Châteauneuf-du-Pape "Cuvée Boisrenard"	2003	11-19	69.00	49.00
P095	157	Domaine Boison, Massif d'Uchaux Villages Clos de la Brussière	2006	11-13	19.00	13.50
P132	7	Domaine Clos du Caillou, Châteauneuf-du-Pape	2003	11-15	43.50	30.50
P21	159	Domaine Clos du Mont-Olivet, Châteauneuf-du-Pape	2004	13-19	72.00	49.50
P312E	55	Domaine du Grangeon, Syrah VDP des coteaux de l'Ardèche	2003	11-13	13.00	50cl 9.00
P38	110	Domaine du Deffends, Coteaux Varois "Les Pointes"	2006	11-13	16.80	12.00
P406	42	Domaine du Mas de Sainte-Croix, Valréas	2004	11-13	13.50	9.50
Q12	178	Cosse Maisonneuve, Cahors "Les Laquets"	2000	11-14	29.50	20.50
Q55	30	Château Plaisance Rouge Côtes du Frontonnais	2004	11-12	9.80	7.00
Q55D	66	Château Plaisance Rouge Côtes du Frontonnais	2004	11-12	5.80	37.5cl 3.50
T15	41	Ettore Germano, Barolo "Prapo"	1998	11-14	51.50	35.50
T185	87	Ettore Germano, Barbera d'Alba	2005	11-12	15.50	11.00
T192	87	Ettore Germano, Barbera d'Alba "Vigna della Madre"	2004	11-14	23.40	16.50

Conditions de vente : Payable à l'enlèvement. Pour livraison voir conditions générales.
 Disponibilité : jusqu'à épuisement du stock selon entrée des commandes
 Cave de Reverolle, Tél. : 021 800 58 70 Fax : 021 800 58 72 E-mail : info@cavedereve.ch

Premier venu...Premier servi...

Nom.....Prénom.....

Rue et No.....NPA/Localité.....

Date et signature.....Tél.