

La sélection Concord'Air

			Prix/unité		Nbre (cartons)	Total
Domaine Bourgeoisie, Fribourg	Mousseux, Evidence 2025 - AOC Lavaux	75 cl	22.00	6/132.00		
	Rouge, Jadis & Demain 2024 - AOC Lavaux	75 cl	20.00	6/120.00		
	Rosé en terrasse 2024-2025 - AOC Lavaux	75 cl	16.00	6/ 96.00		
Domaine Baudelière, Aigle	Blanc, Yvorne Grand Cru 2024 - AOC Chablais	70 cl	19.00	6/114.00		
		50 cl	14.00	10/140.00		
	Rouge, Trois Roses Grand Cru 2023	70 cl	20.00	6/120.00		
	Pinot noir Gamay - AOC Chablais	50 cl	15.00	10/150.00		
Domaine de la Madeleine, Vétroz	Blanc, Amigne de Vétroz 2024 - AOC Valais	75 cl	22.00	6/132.00		
		37.5 cl	12.00	6/ 72.00		
	Rouge, Humagne Rouge de Vétroz 2024 - AOC Valais	75 cl	22.00	6/132.00		
		37.5 cl	12.00	6/ 72.00		
	Rouge, Cornalin de Vétroz 2024 - AOC Valais	50 cl	20.00	6/120.00		
Domaine des Marnes, Constantine	Blanc, Pinot gris 2025/2026 - AOC Vully	70 cl	18.00	6/108.00		
	Rouge, Pinot noir 2025/2026 - AOC Vully	75 cl	16.00	6/ 96.00		
Cascina Fontana, Italie	Rouge, Barbera d'Asti 2020 Piémont	75 cl	22.00	6/132.00		
	Rouge, Monferrato 2023 Piémont	75 cl	28.00	6/168.00		
Brasserie Artisanale Broyarde	Bière blanche, l'Harfang	sixpack	30.00	quantité		
	Bière blonde, la Marylin	sixpack	30.00	quantité		
	Bière ambrée, la 15-30	sixpack	30.00	quantité		
	Bière panachage 3x2	sixpack	30.00	quantité		
Boucherie Fischer, Corcelles/Payerne	Saucisse sèche : ail	la pièce	10.00	quantité		
	Saucisse sèche : poivre	la pièce	10.00	quantité		
Distillerie Morand, Martigny	Sirop grenadine	la bouteille	10.00	quantité		
	Sirop citronnelle	la bouteille	10.00	quantité		
	Sirop framboise	la bouteille	10.00	quantité		
	Sirop fruit de la passion	la bouteille	10.00	quantité		
	Sirop citron vert	la bouteille	10.00	quantité		
Rien ne vous tente parmi les offres proposées ? Vous pouvez aussi nous soutenir par un don.						
TOTAL à payer, avec nos remerciements						

Vente vins & produits du terroir

Sélection commandée par:

Nom & prénom: _____

Adresse : _____

Localité : _____

Tél. / E-mail: _____

Signature: _____

Vendeur/euse : _____

Montant à payer en faveur de :
(Paiement de la facture à 10 jours)

104ème Fête des Musiques Broyardes, Montagny,
Route des Arbognes 15, 1774 Cousset
IBAN No CH15 0076 8300 1823 6280 0
Auprès de la Banque Cantonale de Fribourg

PAYER VIA E-BANKING

Descriptif des vins



Évidence 2025 - Lavaux AOC
75 cl, CHF 22.-/bt
Domaine de la Bourgeoisie de Fribourg, Riex
 Un vin mousseux délicieusement pétillant et fruité avec une belle finale équilibrée.
 Cépage : Chasselas



Jadis & Demain 2024 - Lavaux AOC
75 cl, CHF 20.-/bt
Domaine de la Bourgeoisie de Fribourg, Riex
 Un vin structuré et fruité aux arômes de fruits noirs et d'épices. Il séduit par sa finale harmonieuse et élégante.
 Cépages : Pinot noir et Garanoir



Rosé En Terrasse 2024/2025 - Lavaux AOC
75 cl, CHF 16.-/bt
Domaine de la Bourgeoisie de Fribourg, Riex
 Vin friand, fruité et souple aux arômes de petits fruits rouges.
 Cépages : Gamaret et Garanoir



Chasselas Yvorne Grand Cru 2024 - AOC Chablais
70 cl CHF 19.-/bt, 50 cl CHF 14.-/bt
La Baudelière, Christine et Stéphanie Delarze, Aigle
 Sec, floral, très minéral, notes de pierre à feu et d'agrumes ainsi qu'une fine touche d'amande torréfiée
 Accord de mets: poisson du lac, vacherin Mont d'Or, viandes blanches
 Cépage : Chasselas



Amigne de Vétroz 2024 - AOC Valais
75 cl 22.-/bt, 37.5 cl 12.-/bt
Cave de la Madeleine, André Fontannaz et Filles, Vétroz
 Un nez très riche avec une dominante de coing et une note de réglisse.
 Une bouche très fruitée, alliant souplesse et puissance. Un vin très racé, tout en élégance.
 Cépage : Amigne



Humagne Rouge de Vétroz 2024 - AOC Valais
75 cl 22.-/bt, 37.5 cl 12.-/bt
Cave de la Madeleine, André Fontannaz et Filles, Vétroz
 Nez : corsé, animal, nuance de sous-bois, lierre
 Bouche : attaque souple, harmonieuse, légères notes boisées et rustiques, tanins fermes
 Accord de mets: aiguillettes de canard, poulet sauté aux champignons, rôti de bœuf au jus, entrecôte au poivre, borchettes d'agneau, selle de chevreuil, médaillons de cerf, plateau de fromages
 Cépage : Humagne rouge



Cornalin de Vétroz 2024 - AOC Valais
50 cl 20.-/bt
Cave de la Madeleine, André Fontannaz et Filles, Vétroz
 Nez : fruits noirs, rustique, notes de sous-bois
 Bouche : cerises noires, griottes, riche, charpenté, tanins amples et bien fondus, longue persistance
 Accord de mets: pintade rôtie, selle de chevreuil, médaillon de cerf, plateau de fromages
 Cépage : Cornalin



Les Trois Roses Grand Cru 2023 - AOC Chablais
70 cl CHF 20.-/bt, 50cl CHF 15.-/bt
La Baudelière, Christine et Stéphanie Delarze, Aigle
 Ses arômes de fruits rouges typés. Le gamay ajoute du fruit auquel s'ajoute une légère touche poivrée provenant de la Mondeuse. C'est un vin très gourmand, qui révèle beaucoup de fruits.
 Accord de mets : apéritif, viandes roses (veau & porc), volailles
 Cépages : Pinot noir, Gamay, Mondeuse



Pinot Gris 2025/2026 - Vully AOC
70 cl, CHF 18.-/bt
Domaine des Marnes, Pierre Gentizon et Julien Cressier, Constantine
 Un nez très riche avec une dominante de coing et une note de réglisse.
 Une bouche très fruitée, alliant souplesse et puissance. Un vin très racé, tout en élégance.
 Cépage : Pinot Gris



Pinot noir 2025/2026 - Vully AOC
75 cl, CHF 16.-/bt
Domaine des Marnes, Pierre Gentizon et Julien Cressier, Constantine
 Un nez très racé et expressif. Beaucoup de fruits, tels que la fraise, la framboise et la cerise noire forment ce bouquet si typique du pinot noir. En bouche, l'attaque est harmonieuse avec une belle acidité et des tanins déjà souples
 Cépage : Pinot Noir



Barbera d'Asti - DOCG 2020, Piémont (Italie)
75 cl, CHF 22.-/bt
Cascina Fontana, Montegrosso d'Asti Piémont, Italie (Il Grappolo vini AG Claudia & Beat Meier Route Principale 27 CH- 1786 Sugiez)
 Fruits rouges, avec de subtiles notes de tabac et une pointe de fumée. Barbera minéral, soyeux en bouche, dense et fruitée. Les tanins présents sont enrobés par le fruit mûr. Les arômes de cerise et d'épices sont très séduisants. On y retrouve des notes de cassis et de griotte, ainsi qu'une agréable touche épicée
 Accord de mets : rôtis, gibier, spaghettis, par ex. avec du sanglier haché, une sauce tomate ou un jus de vin rouge.
 Cépage : Barbera



Heléné Monferrato Rosso - DOC 2023, Piémont (Italie)
75 cl, CHF 28.-/bt
Cascina Fontana, Montegrosso d'Asti Piémont, Italie (Il Grappolo vini AG Claudia & Beat Meier Route Principale 27 CH- 1786 Sugiez)
 Robe rubis profond, sombre et opaque, aux reflets violets et au cœur sombre. Nez expressif de cassis, groseille, mûre, goudron et une pointe de réglisse ; des notes de clou de girofle. Notes boisées et épicées en finale, dense et serrée.
 Accords mets : viandes grillées comme le steak, goulasch de bœuf ou le risotto aux champignons, pour une expérience culinaire parfaite, pizzas et pâtes épicées
 Cépage : Cabernet Sauvignon

Merci pour votre soutien