



la
cave

PYWINERY

C'est Noël!



Horaires de Noël :
ouvert le lundi 18 décembre de 10h à 19h

1752 Villars-sur-Glâne - 026 401 08 08 - la-cave.com - info@pywinery.com - ma-ve: 10h-19h, sa: 9h30-16h



Edito

Pour la 8ème année consécutive, La Cave vous propose de partager sa passion pour le vin à travers de nombreuses références de divers horizons, pour tous les budgets et occasions.

La période des fêtes de fin d'année, synonyme de plaisir et de partage, est l'occasion pour nous de vous proposer dans notre catalogue toutes ces découvertes, pépites et valeurs sûres, que ce soit pour votre bonheur ou celui des personnes qui vous entourent. Vous aurez ainsi l'occasion, lors de nos nombreuses dégustations, de découvrir ces différents trésors avec, entre autres, **la dégustation gratuite du mythique Château d'Yquem**. Nos lutins ont aussi préparé une large sélection de coffrets cadeaux, également disponibles sur mesure. Des bulles, des vins blancs, des raretés, des vins de plaisir, des vins doux ou encore une sélection de spiritueux : voilà le programme que La Cave vous a concocté pour rendre cette fin d'année mémorable et savoureuse

Nous vous souhaitons d'ores et déjà de belles et savoureuses fêtes de fin d'année.

Stéphane et Alexis
pour vous servir.



Sommaire

- 1. Au pied du sapin :** quelques idées cadeaux à différents budgets
 - 2. Bulles en fêtes :** une sélection de vins effervescents
 - 3. Blancs comme neige :** une sélection de vins blancs secs de divers horizons
 - 4. Flacons d'exception :** des vins rares ou de renom
 - 5. Excellence bordelaise :** une large sélection du Médoc jusqu'à la Rive Droite
 - 6. Instants partagés :** 12 vins de plaisir à partager pour les grandes tables
 - 7. Tout en Douceur :** sélection de vins doux
 - 8. Au coin du feu :** quelques spiritueux et liqueurs pour les fins de soirée
 - 9. Pour le plaisir :** quelques gourmandises et notre agenda de fin d'année
- Dernière de couverture :** offres exclusives pour Noël

Saviez-vous ?

Vin doux naturel, moelleux ou liquoreux ?

Hormis les techniques d'élaboration qui peuvent varier entre les cuvées (vendanges en surmaturité, grains de raisins soumis au botrytis cinerea plus connu sous pourriture noble) et donner une indication sur la méthode de production (passerillage qu'il soit sur souche ou sur des claies en bois ou encore vendanges tardives), c'est la concentration en sucre qui va qualifier celui-ci. Ainsi, un vin moelleux aura une teneur en sucre résiduelle comprise entre 10 et 45 grammes par litre.

Au-dessus de cette concentration, on parlera de vins liquoreux. Les vins doux naturels (Maury, Porto, ...) sont obtenus par l'adjonction d'un alcool vinique neutre qui empêchera à tous les sucres naturels de se transformer en alcool au cours du processus de fermentation pour stopper le travail des levures. C'est la technique du mutage. A la dégustation, c'est l'acidité qui sera alors primordiale pour garantir l'équilibre du vin et donc sa fraîcheur.

Conditions générales de ventes

Promotions valables dès 1 bouteille **sauf pour les offres spéciales Noël**, jusqu'au 30 décembre 2023 dans la limite des stocks disponibles. Photos et millésimes non contractuels. Les prix s'entendent en francs suisses et toutes taxes comprises.

Au pied du sapin

Retrouvez une sélection de cadeaux ou composez sur mesure votre coffret ou panier gourmand.



Coffret initiatique grenache noire

1 x Domaine Celler de Capçanes
1 x Millésime 2021
1 x Cépage grenache noir
4 terroirs différents représentés
dans 4 bouteilles de 37.5cl.

42.-



Caisse variation Ch. Lacoste Borie 2020

1 x Double Magnum
2 x Magnums
4 x Bouteilles

435.-



Coffret Châteauneuf-du-Pape

2 x Rouge AOC du domaine
1 x Blanc AOC Domaine O. Hillaire

124.-



Coffret carton Vully

2 x Les 3 Grappes
1 x Pinot blanc Cave du Petit Château

71.-



Coffret Bordeaux plaisir

2 x Ch. Cap de Faugères
1 x Ch. Penin blanc

60.-



Bon cadeau

Faites plaisir à vos proches
pour les fêtes de fin d'année.

Offre sur mesure

Nous nous tenons à votre disposition afin de créer des offres sur mesure pour vos cadeaux d'entreprise (collaborateurs, clients ou fournisseurs). N'hésitez pas à nous contacter.

Bulles en fête

Une large sélection de vins effervescents en promotion jusqu'au 30 décembre.



André Robert Collection d'Auteur 2012

le Brut Collection d'Auteur 2012 est profond et vineux, se déroulant dans le verre avec des notes de poire, de fleurs blanches et de pain frais mêlées à de subtiles notes de zeste d'agrumes et de pollen d'abeille. C'est un blanc de blancs homogène et discret issu d'exploitations dans des lieux-dits de premier ordre.

94.50 | ~~105.-~~



André Robert « Jardin du Mesnil » Grand Cru

Un blanc de blancs sur des terroirs classés grands crus aux notes florales, d'agrumes et légèrement beurrées.

49.50 | ~~55.-~~



Waris Larmandier « Racine de Trois »

C'est l'essence même de trois terroirs (Côte des Bar, Côte des Blancs et Montagne de Reims) et des trois cépages champenois (chardonnay, pinot noir et pinot meunier).

37.80 | ~~42.-~~



Champagne Ullens Domaine de Marzilly

Un brut non millésimé dosé à 4 g/l et élaboré avec 7% de pinot noir, 20% de chardonnay et 80% de pinot meunier. C'est à ce dernier, qui pousse dans la partie sableuse d'Hermonville, que Maxime Ullens veut rendre ses lettres de noblesse. Fringant et croquant, ce champagne est doté de beaux et tendres amers ainsi que d'une délicate tension et d'une finesse évanescence.

44.10 | ~~49.-~~



Prosecco Asolo DOCG Rive della Chiesa Extra Dry

Issu du célèbre terroir d'Asolo, ce Prosecco présente une belle couleur jaune paille aux reflets émeraude. Bouquet intensément fruité (pomme verte, pamplemousse) doublé de notes d'acacia, de miel et de fleur de sureau.

12.80 | ~~16.-~~



André Robert « Rosé de vignes » Brut

Robe rose corail. Au nez, on perçoit des arômes de petites baies rouges et de fraise des bois. En bouche, le rapport de force s'inverse et le chardonnay impose sa fraîcheur pour un vin structuré, en matière et persistant.

44.10.- | ~~49.-~~

À vos agendas!



Dégustation de Noël
toute la journée

Samedi 2 décembre

Dégustation **gratuite**
de vins effervescents et de caviar
de la Maison Prunier de 10h à 16h.



Cuvée rosé brut Laurent Perrier

Cette cuvée étendard de la Maison Laurent Perrier se caractérise par ses arômes de fruits rouges frais, une grande intensité et beaucoup de fraîcheur.

76.50 | ~~85.-~~



Cuvée Grand Siècle Itération n°26 Laurent Perrier

Assemblage des millésimes 2012 (65%), 2008 (25%) et 2007 (10%). La robe arbore une jolie couleur dorée. D'une grande complexité, le nez dévoile des arômes de citron confit, de noisette fraîche et de chèvre-feuille. Soyeuse et minérale, la bouche révèle des notes d'amande effilée et de clémentine. Cépages: Chardonnay (60%) et Pinot noir (40%).

198.90 | ~~221.-~~



Blancs comme neige

Retrouvez une sélection de vins blancs pour l'apéritif, vos plats de fêtes ou sur des fruits de mer.



Chablis 1^{er} cru «Beauroy» AOC 2020 Dom. Hamelin

Vignes plantées au début des années 80. Sa robe est jaune brillante avec des reflets verts. Le nez est expressif sur des notes de fleurs blanches et d'acacia. La bouche est ronde et expressive sur un beau gras et retour de minéralité, reflet de son noble terroir. Chardonnay

27.90 | ~~31.-~~



Ch. La Freynelle blanc 2022 AOC Bordeaux

Un blanc dans la lignée des tout meilleurs Entre-deux-mers. Les huîtres et autres coquillages vont l'adorer. Sauvignon blanc, sémillon et muscadelle.

11.70 | ~~13.-~~



Païen 2022 Th. Constantin AOC Valais

Le Heida, aussi appelé païen, est un cépage originaire des Alpes, également répandu dans le Jura sous le nom de savagnin blanc. Vin de gastronomie, racé et complexe aux arômes de fruits exotiques et de pain grillé. Savagnin.

26.10 | ~~29.-~~



Chasselas Sur Crausa 2021 Cave du Petit Château AOC Vully

Chasselas Sur Crausa dévoile des arômes fins de fruit à chair blanche comme la pêche. La note de mie de pain provient de l'élevage sur lie. La bouche est volumineuse, tendre avec une finale fraîcheur, ciselée et surtout, minérale et saline. Chasselas

21.-



Grande cuvée blanc 2021 Clos Teddi AOC Patrimoine

Robe dorée épaisse et scintillante. Le bouquet évoque d'étonnantes notes viandées, le citron vert et la pêche. Bouche grasse, structurée et ample à la finale longue et minérale. Appellant la gastronomie et quelques années de cave, le produit exprime déjà un caractère propre et marquant. Vermentinu

26.10 | ~~29.-~~



L'Amaraze 2020 Condrieu AOC Dom. Richard

Puissance, gras et finesse caractérisent cette expression remarquable du viognier présentant des arômes de pêche blanche, de violette et d'agrumes frais. Du grand art ! Viognier

37.80 | ~~42.-~~



Pouilly-Fuissé 1^{er} cru Vers Cras AOC 2021 Domaine de Fussiacus

Issue d'une sélection parcellaire provenant du climat « Vers Cras », 1^{er} millésime classé 1^{er} cru, situé sur un terroir exceptionnel. Elevé sur lies fines en fût de 350 L durant une année, ce grand vin de garde vous dévoilera sa complexité, sa finesse et sa richesse. Chardonnay.

43.20 | ~~48.-~~



23.-

Humagne blanche 2022 La Petite Cave AOC Valais

L'humagne blanche, caractérisée par sa finesse tant au nez qu'en bouche, trouve ici une superbe expression. Bouquet très floral et minéral présentant des arômes marqués de fruits blancs. L'élevage en fûts de chêne est trahi par de belles notes de pain grillé. Le must pour vos repas de fêtes ! Humagne blanche.

Nos flacons d'exceptions

Rares ou prestigieux, voici quelques nectars incontournables ainsi que notre magnum de Noël



Promesse AOC Côte-Rôtie 2021 Dom. C. Pichon

Vin unique, fin et délicat. Robe rubis brillante. Nez à dominance de petits fruits rouges (cerise, framboise, fraise) avec des notes de poivre blanc. Bouche souple et juteuse sur un fruit frais et digeste. Syrah 90%, viognier 10%. L'élevage en barriques de 13 mois apporte de la structure à une matière soyeuse et veloutée, et la finale poivrée séduit par sa finesse.

53.-



Luce 2019 IGT Toscana

La Tenuta Luce Della Vite, l'une des propriétés de la famille Frescobaldi, élabore des crus parmi les plus grands vins de Toscane et les plus grands vins italiens. Robe intense rouge rubis. Le nez mêle des fragrances florales (violette, rose) à des notes de framboise et d'épices douces. Équilibrée et élégante, la bouche séduit par son toucher crémeux et ses tanins soyeux. Persistante, la finale dévoile de savoureuses notes épicées. Un très grand vin. Merlot et de Sangiovese.

119.-



Ao Yun 2018 Yunnan (Chine)

Produit à partir des raisins de 314 parcelles totalisant près de 28 hectares de vignobles, Ao Yun est le fruit d'un assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot et Merlot. Ce vin est une expression concentrée, fraîche et veloutée produit sur ce terroir himalayen. Ao Yun signifie «flying above the clouds», en référence aux épais nuages qui se posent au-dessus des chaînes montagneuses.

265.- | 295.-



Caiarossa 2019 IGT Toscana

Ce Caiarossa présente une robe violacée très sombre et profonde ainsi qu'un bouquet fin et frais, sur la mûre, le cèdre, le tabac et la violette. Superbe acidité sur une attaque tendue et remarquablement fraîche, fruitée et concentrée. Seconde bouche et finale boisées et très légèrement cacaotées persistant sur de nombreuses caudalies. Structure précise, aromatique ciselée : un grand vin.

62.-



Clos St-Pierre «Au-delà» AOC Châteauneuf-du-Pape 2019 O. Hillaire

Ce vin d'exception est mis en valeur par une robe rouge sombre couleur prune, fruit que l'on retrouve d'ailleurs au nez. En bouche, les vieilles vignes font bien leur travail, une belle pointe de sucrosité mise en équilibre par des tanins mûrs et bien en chair. 18 mois d'élevage en barriques. Cépages : vieilles vignes de grenache sur 3 parcelles

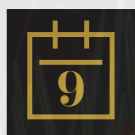
245.-



Corton grand cru 2022 AOC Domaine Jacob

Magnifique rouge pourpre soutenu. Nez puissant, aux accents fruités (myrtille, groseille, kirsch), floraux (violette), évoluant vers le sous-bois. En bouche, le vin a de la mâche, de la puissance et une structure remarquable avec beaucoup de d'harmonie et de gras. Le plus grand rouge de la Côte de Beaune. Elevage de 13 mois en fûts de chêne.

89.10.- | 99.-



À vos agendas!

Dégustation
toute la journée
Samedi 9 décembre

Dégustation **gratuite** d'une sélection de vins de cette double page de 10h à 16h.



Magnum Les Pagodes de Cos 2014 AOC St-Estèphe

La robe est violette et le nez est sur les fruits noirs. La bouche est de bonne densité, les tannins possèdent de la souplesse, une petite touche boisée charmante et un léger creux. Un joli Pagodes de Cos. 55% de cabernet-sauvignon, 43% de merlot, 2% de petit-verdot.

125.- | 139.- en caisse individuelle d'origine.

Excellence Bordelaise

La Cave vous propose un aperçu de sa large gamme de plus de 500 crus bordelais



Ch. Troplong Mondot 2019 AOC St-Emilion 1er grand cru classé

Troplong Mondot 2019 affiche un superbe équilibre et une grande précision. La complexité et la persistance qui font le style de Château Troplong Mondot sont bien présentes. Ce très grand millésime en « 9 » signes assurément la naissance d'une année qui marquera l'histoire de la propriété.

99.- | 110.-



Château Brane-Cantenac 2019 AOC Margaux

Un vin fin qui exprime parfaitement son remarquable terroir. Nez d'une belle finesse aux arômes de cassis, de poivre blanc, de cerise noire confite et de cacao. L'attaque est ample et ronde avec un milieu de bouche très dense et une finale longue et puissante. La trame des tanins possède une précision remarquable. Cabernet sauvignon, merlot, et cabernet franc.

79.-



Château Tour Maillet 2019 AOC Pomerol

Vignerons de père en fils, la passion du vin se transmet de génération en génération. Voisin des célèbres Château L'Evangile et Château Gazin. Robe rouge sombre. Nez parfumé de fraises et framboises écrasées. Bouche veloutée, ronde, gourmande, tout en fruit. Merlot

41.-



Château Les Carmes Haut-Brion 2020 AOC Pessac-Léognan

Seulement 7,60 des 30 ha du domaine sont exploités pour la conception du Grand Vin des Carmes Haut-Brion. Le vin est très structuré. Au nez, des notes florales apparaissent de manière légère. En bouche, la structure tannique impressionne et une très belle densité s'exprime. Cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot.

161.10 | 179.-



Château La Fleur Penin 2020 AOC Saint-Emilion Grand Cru

Un vin fin et élégant, puissant et corsé, soutenu par les arômes vanillés du chêne qui se fondent dans des notes de fruits rouges. Elevage de 12 mois en barriques. 85% merlot, 15% cabernet sauvignon.

25.20 | 28.- Bouteille

54.90 | 61.- Magnum



la
cave
PYWINERY



Château Providence 2011 AOC Pomerol

La Château la Providence est la propriété de la famille Moueix depuis 2005. Le domaine dispose de 4 hectares de vignobles, situés dans le centre du plateau de Pomerol. Les vignobles sont constitués de vignes âgées d'une trentaine d'années, plantées sur des sols de graves et d'argile. Le 2011 est un vin rouge combinant puissance et douceur, l'ensemble étant superbement velouté. Lors de la dégustation, son grand potentiel de garde se fera remarquer. Merlot. Une rareté !

125.-

249.- | 269.-

Magnum Château Léoville-Poyferré 2008 AOC Saint-Julien

Couleur intense, belle et profonde. Nez très aromatique, très fin et surtout le plus floral jamais vu dans cette propriété. Suave et très savoureux, élégant dans son toucher. Il s'achève long sur des tanins fins et élégants. Un délice plus nuancé que de coutume. Une belle opportunité sur un millésime prêt à boire.

Instants partagés

Retrouvez 12 vins à partir de CHF 10.-, pour les grandes tables entre amis ou tout simplement autour d'une fondue chinoise



10.-



21.-



13.50 | 15.-



19.90

Vins blancs

La Belle Étoile blanc 2021 IGP Méditerranée 

Frida 2022 Tenuta Giustini Pouilles

Fendant 2022 Sélection Excelsus Valais

Traminer 2022 Domaine Chervet Vully

10.00

~~15.-~~ 13.50

18.00

27.00

Vins rouges

L'Escartefigue Labadens Vin de France

Gamaret 2022 Château de Praz Vully

Maturana 2019 Bagordi Rioja 

Cairanne 2020 Domaine Roche

Ch. Meyre 2019 AOC Médoc

Sampei 2021 Bollina Montepulciano d'Abruzzo 

Saumur-Champigny 2020 AOC Domaine de la Paleine 

K rouge H. Valloton Valais

~~15.-~~ 13.50

21.00

~~21.-~~ 18.90

~~19.-~~ 17.10

~~19.-~~ 17.10

~~15.-~~ 13.50

~~21.-~~ 18.90

19.90

Tout en douceur

Retrouvez quelques douceurs de divers horizons pour affronter les frimas de l'hiver: de la vallée de la Loire, en Suisse, en passant par l'Afrique du Sud, et, surtout, le mythe des vins doux, Château d'Yquem.

Considéré comme le plus grand vin blanc au monde, le Château d'Yquem choie ses 150 parcelles avec une moyenne de 50 soins par pied de vigne et par an. Les vendanges sont effectuées en quatre passages minimum (sept en 1997) afin de récolter les raisins à parfaite maturité, totalement atteints de pourriture noble. Un millésime passionnant, où la diversité des terroirs joue un rôle capital dans la maîtrise des degrés, entre l'extrême richesse de baies rôties d'un côté et l'apport de grains moins évolués, mais porteurs de saveurs étonnantes et participant de l'intense complexité aromatique du vin ; un puissant bouquet d'effluves dont l'équipe du chai se souvient encore.

389.- | 425.- Ch. d'Yquem 2011



Château d'Yquem



Klein Constantia 2020 Afrique du Sud

C'est l'un des vins liquoreux les plus prestigieux au monde, qui tire son nom de la fille du commissaire ayant offert ces vignes au fondateur du domaine et premier gouverneur du Cap, Simon van der Stel. Ce pur muscat de Frontignan, dans son flacon à la forme atypique et inchangée depuis des siècles, ne laissera personne indifférent grâce à sa complexité aromatique et son parfait équilibre en bouche. Robe or vif. Le nez exhale des saveurs complexes de marmelade de Séville, d'épices au gingembre et de pamplemousse. À la bouche riche et opulente, le vin est corsé, frais et vibrant. Harmonie parfaite entre salinité, acidité, épices et douceur.

64.80 | 72.-



Coteaux du Layon 2020 AOC Château du Breuil 75cl

Robe limpide aux reflets dorés. Le nez est sur des notes d'agrumes et d'ananas. En bouche, l'attaque est franche sur une belle acidité et une jolie rondeur. Son équilibre lui permet de l'apprécier à l'apéritif, avec du foie gras, des fromages à pâte persillée, ou sur la cuisine asiatique. Chenin.

22.50 | 25.-



Malvoisie flétrie sur souche Les Serpentes 2017 AOC Valais 50cl

Robe jaune or aux reflets ambrés. Le nez est puissant, sur l'abricot sec, le coing confit, le sous-bois et les épices orientales. La bouche est veloutée, sur la finesse des fruits confits. Trame longue et rehaussée par la fraîcheur d'une acidité maîtrisée. Un vin de très belle facture ! Pinot gris.

35.10 | 39.-



Château Mazarin 2019 AOC Loupiac

Château Mazarin, en conversion biologique, est un Loupiac racé et élégant issu de vieilles vignes et élevé en fût de chêne. Agrumes, fleurs, fruits exotiques, mangue et bacon, avec une petite note confite, le bouquet est plus que séduisant et s'accorde bien avec le palais équilibré pour former un ensemble plaisant. Cépages: 90% sémillon et 10% muscadelle.

19.80 | 22.-

À vos agendas!

25

Grande dégustation
Samedi 25 novembre

Grande dégustation **gratuite**
de cette sélection de vins sucrés
de 10h à 16h.

Au coin du feu

Devant la cheminée ou pour bien finir un repas, retrouvez notre sélection de spiritueux et liqueurs.



	Liquore Amaretto Sofia 28% 70cl	32.-
	Crème d'érable Coureur des bois 15% 75cl	49.-
	Absinthe bleue Larusée 55% 70cl	79.-
	Craigellachie Clan Denny Single Malt 48% 70cl	92.-
	Ch. de Laubade VSOP Bas-Armagnac 40% 70cl	59.-
	Cognac Lhéraud VS 40% 70cl	51.-
	Grappa Brente Impériale reserva 42% 50cl	49.-
	Limoncello O' Limoncello 28% 50cl	28.-

Et encore bien d'autres références à découvrir en magasin...

À vos agendas

La Cave vous prépare un joli programme de dégustation pour la fin d'année. Alors à vos agendas pour être sûr de ne pas manquer ces incontournables :



25 novembre de 10h à 16h

Grande dégustation gratuite de vins doux.



2 décembre de 10h à 16h

Dégustation gratuite de vins effervescents accompagnée de caviar de la maison Prunier.



9 décembre de 10h à 16h

Grande dégustation gratuite d'une sélection de Bordeaux et de crus d'exception.



produits par le restaurant
16/20 Gault et Millau

la Cène

Vente à emporter de fin d'année

100 g de foie gras de canard
mi-cuit: CHF 26.-

100 g Saumon Gravlax: CHF 16.-



Offres exceptionnelles pour Noël

La Cave vous propose de partir à la découverte
de 2 Châteaux bordelais référents



Caisse bois de 6 bouteilles du Pavillon de Léoville Poyferré 2020

Second vin du Château Léoville Poyferré, il bénéficie des mêmes soins que son grand frère, aussi bien à la vigne que dans les chais. Mûr, frais et doté d'une bonne énergie, ce vin met en avant la prune et la cerise noire, tandis que des notes de racine de réglisse, de cèdre brûlé et de terre chaude remplissent la finale, où une subtile note de fer retentit. Cépages: cabernet sauvignon (52%), merlot (24%), cabernet franc (10%), petit verdot (8%).

177.60 | ~~222.-~~



Caisse bois de 6 bouteilles du Château Poujeaux 2019 Moulis-en-Médoc.

Robe pourpre violacée. Le bouquet de Poujeaux se révèle lentement. Caractère fruité et épicé. Il est marqué par des notes de baies noires et de menthe poivrée. Caractère compact et structuré en bouche. Le vin est doté de tannins serrés et amples qui sont en parfaite symbiose avec le tempérament de la structure. Un vin de caractère qui se révèle aussi lentement en bouche qu'au nez. 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot.

172.80 | ~~192.-~~

**Horaires de Noël :
ouvert le lundi 18 décembre de 10h à 19h**

1752 Villars-sur-Glâne - 026 401 08 08 - la-cave.com - info@pywinery.com - ma-ve: 10h-19h, sa: 9h30-16h

