

BOIRON

58, Av d'Echallens -1004 Lausanne

info@boiron.ch-021-626-43-10

Un départ n'est ni un point ni une fin.
Cela peut être aussi une nouvelle page
qui s'ouvre. Un nouveau départ est une
aventure riche des expériences passées
pour aller vers d'autres réussites. Partir
n'est pas recommencer. Partir c'est
poursuivre. Armée de son vécu et
ournée vers l'avenir.

Chères clientes et Chers Clients,

C'est avec un peu d'émotion que je dois vous annoncer, que Cathy Joye nous quitte (pour des raisons de santé) après 16 années de collaboration et de passion. Afin de bien terminer cette aventure, un dernier rendez-vous avec elle & une dégustation sur le thème : le bonheur de l'été.

Dégustation le samedi 24 juin

De 10h00 à 18h00



L'offre pour un été sans pluie

De jolis vins rosés et de superbe vin rouge de plaisir

10% dès 12 bouteilles

Le vin rosé comment est-ce fait ?

Vin rosé : Contrairement à certaines légendes, le vin rosé n'est pas issu du mélange de **vin blanc** et de **vin rouge**. Le vin rosé demande beaucoup de savoir-faire pour son élaboration. On compte trois types de rosés :

Le rosé de macération : Ce type de rosé est élaboré à partir d'une **vendange** de raisins noirs mise en cuve jusqu'à 24 heures avant le début de fermentation afin que les baies libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin. Durant cette courte période de **cuvaïson**, les pigments et les arômes contenus dans la pellicule du raisin imprègnent le jus et le teinte au point de donner sa **couleur** au rosé. On presse alors le **moût** pour séparer la partie solide (peau, pépin) du jus que l'on met seul à fermenter à basse température (18 à 20°C) pour préserver au maximum les arômes.

> **Le rosé de pressurage** : Cette technique consiste à presser directement les grappes entières ou éraflées, juste après la vendange. Une fois le jus récolté, il est mis en cuve et la fermentation débute. Dans ce cas, le rosé possède **une robe plus claire, de couleur saumon, que le rosé de macération**.

> **Le rosé de saignée** : Le rosé de saigné est obtenu à partir d'une vendange mise en cuve, comme pour le rosé de macération, mais destinée à produire du **vin rouge**. Après quelques heures de macération, on libère une partie du jus contenu dans la cuve et qui a déjà pris une teinte rosée, pour le **vinifier** à part. Le reste de la vendange est quant à lui laissé dans la cuve initiale afin de produire du **vin rouge**.

Nos vins rosés :

Domaine Clavel Cru Pic Saint Loup cuvée Mescladis 2016 Bio

Frs 13.80

Cépages : 60 % Syrah – 20 % Grenache – 20% Mourvèdre

Un rosé de presse sur un sol profond d'éboulis calcaires et de galets. Voilà un vin rosé d'une grande fraîcheur, minéralité, un vin parfait pour des apéritifs et repas.

Domaine Clavel Le Rosé à Rougir 2016 Bio

Frs 16.50

Un vin à base de grenache. Une cuvée de saignée et une vinification à basse température pour extraire des arômes sublimes. Le bonheur sera par exemple une échine de porc noir confite.

Bordeaux La Vie en Rosé 2016

Frs 12.50

Cépages : 50% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon

Ce vin rosé de presse est une gourmandise, voilà de quoi faire sourire les yeux de nos amis.

Provence

Château la Tour de l'Évêque Cuvée Pétale de Rose 2016 bio

Frs 21.80

Cépages : Cinsault 42%--Grenache 38%-Syrah 9%-Ugni-Blanc 4%-Mourvèdre 3%-Sémillon 2%-Cabernet Sauvignon-1%Rolle 1%

Un rosé de presse délicat qui se dégustera autour de 14°. Pour vos apéritifs. Un vin de gastronomie qui accompagne parfaitement les sauces blanches, les poissons, le saumon fumé, les soufflés et la cuisine asiatique.



Vallée du Rhône

Domaine de la Rocalière rosé de Tavel 2016 et bio

Frs 15.50

Cépages : Grenache, cinsault, syrah et mourvèdre

Les cépages ont été vinifiés séparément avec le plus grand soin, ils apportent chacun leur typicité : le grenache apporte gras et fruité ; le cinsault finesse et longueur ; la syrah et le mourvèdre enfin, outre une belle couleur et des parfums de fruits rouges donnent un épanouissement à ce vin rosé de presse.

Coté vin rouge de plaisir !

Domaine La Rocalière Cuvée Initial 2014 bio

Frs 12.80

Cépages : 80% grenache & syrah.

Il est tout simplement sublime et d'un excellent rapport/qualité/prix. Une parcelle qui jouxte celle du cru Lirac en bio naturellement.

Domaine la Rocalière Lirac bio 2015

Frs 17.80

Cépage : Grenache (1/3), mourvèdre (1/3) et syrah (1/3)

Un cru Lirac rouge qui nous offre un bouquet floral et épicé qui rappelle les essences de la garrigue. Il est puissant, plein en bouche et finit sur le croquant et la richesse du grenache. Il s'accorde parfaitement avec l'esprit d'une cuisine contemporaine, sur des grillades il va crever du bonheur.

Domaine Roche Audran

Domaine Roche Audran Cuvée Nature, sans soufre ajouté 2016

Frs 14.80

Cette cuvée "REELLEMENT" sans soufre ajouté, ni sans aucun produit chimique de substitution, naît chaque année dans des parcelles différentes..Pour ce millésime 2015, Cette année, ce sont les parcelles de grenache et de syrah qui s'harmonisent pour nous offrir ce Côtes du Rhône, aux notes de violette, bourgeons de cassis, sauge... 100% Nature !

Domaine Roche Audran Visan Biodynamie 2015

Frs 14.50

Une merveille cette bouteille ! Un vin souple, joliment marqué par le grenache, très équilibré, sans lourdeur. Un final long, gourmand de fruits noirs, et rafraîchissant. Un vin typique de la région qui accompagnera à souhait une belle entrecôte grillée par exemple.