



Combremont-le-Moyen ?



SOMMAIRE

<u>La Cave Joly</u>	P. 4-5
Joli Rosé AOC Vaud	P. 8
La Destinée Epesses AOC Lavaux	P. 9
Les Cornilles Villette AOC Lavaux	P. 10
L'Arpent AOC Vaud	P. 11
Le Merveilleux Villette AOC Lavaux	P. 12
Sensoriel AOC Vaud	P. 13
<u>La Cave de la Tour</u>	P. 14-15
Chasselas 2022 AOC Vully Bio bourgeon CH006	P. 18
Traminer 2022 AOC Vully Bio bourgeon CH006	P. 19
Pinot Gris 2022 AOC Vully Bio bourgeon CH006	P. 20
Triptyque Rouge 2021 AOC Vully Bio bourgeon CH006	P. 21
Pinot Noir 2021 AOC Vully Bio bourgeon CH006	P. 22
La Bête Noire 2021 AOC Vully Bio bourgeon CH006	P. 23
Carton Découverte de 3 bouteilles	P. 24-25
<u>Le mot du Président</u>	P. 26





La Cave Joly

Aurélia, Jacques, Alexia & Jérôme

C'est un plaisir et une fierté de vous présenter notre domaine viticole. Nous sommes vignerons, mais pas seulement. Amoureux de notre région et de notre métier, nous aimons recevoir dans notre cave, à notre table d'hôtes ou dans notre appartement de vacances.

La recette de nos vins, c'est : tout pour le fruit, 100% passion et complètement terroir ! Ce terroir, c'est la diversité des sols et des microclimats.



NOS VINS ROSÉS ET BLANCS



Joli Rosé AOC Vaud
70 cl

La Destinée Epesses
AOC Lavaux 75 cl

Les Cornilles Villette
AOC Lavaux 75 cl

NOS VINS ROUGES



L'Arpent AOC Vaud
75 cl

Le Merveilleux Villette
AOC Lavaux 75 cl

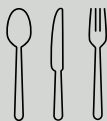
Sensoriel AOC Vaud
75 cl



Joli Rosé AOC Vaud 70 cl



Vaud Appellation d'Origine
Contrôlée Cépages : Pinot Noir
et Gamay



Apéritif, saumon fumé, mets
exotiques et grillades



Nous appliquons la production
raisonnée, dans le plus grand
respect de la nature.

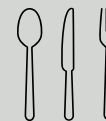
Nos prix

102.-/carton
17.-/bouteille

La Destinée Epesses AOC Lavaux 75 cl



Lavaux Appellation d'Origine
Contrôlée Cépage : Chasselas



Apéritif, poissons du lac grillés
ou sauce meunière, mets au
fromage



Nous appliquons la production
raisonnée, dans le plus grand
respect de la nature.

Nos prix

108.-/carton
18.-/bouteille

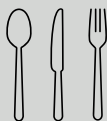




Les Cornilles Villette AOC Lavaux 75 cl



Lavaux Appellation d'Origine
Contrôlée Cépage : Chasselas



Apéritif, filets de perche ou
autre poisson blanc, fromages
et sushis



Nous appliquons la production
raisonnée, dans le plus grand
respect de la nature.

Nos prix

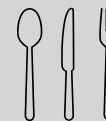
102.-/carton
17.-/bouteille

L'Arpent AOC Vaud 75 cl

Vaud Appellation d'Origine
Contrôlée Cépages : Garanoir,
Syrah



Plat principal, gibier,
viande rouge mijotée en sauce



Nous appliquons la production
raisonnée, dans le plus grand
respect de la nature.

Nos prix

174.-/carton
29.-/bouteille

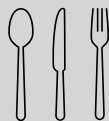




Le Merveilleux Villette AOC Lavaux 75 cl



Lavaux Appellation d'Origine
Contrôlée Cépages : Diolinoir,
Gamaret



Ragoût de boeuf, civet de cerf,
tournedos rossini



Nous appliquons la production
raisonnée, dans le plus grand
respect de la nature.

Nos prix

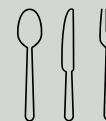
138.-/carton
23.-/bouteille

Sensoriel AOC Vaud 75 cl

Vaud Appellation d'Origine
Contrôlée Cépages : Pinot Noir,
Garanoir, Gamay



Gibier à plume, viande café de
Paris, filet mignon en croûte



Nous appliquons la production
raisonnée, dans le plus grand
respect de la nature.



Nos prix

132.-/carton
22.-/bouteille



VINS DU VULLY



Cave de la Tour



La Cave de la Tour

Lionel et Dalida

La Cave de la Tour est un domaine familial créé en 1990 par Jocelyne et Jean-François Biolley sur le Mont Vully. Il a été repris depuis 2022 par Lionel et Dalila Biolley.

La philosophie du domaine est le travail avec la nature ; c'est pourquoi l'entièreté des vins est labélisée Bio Bourgeon CH006 tandis que les vignes ont toutes la certification Demeter (travailler en biodynamie avec des tisanes de plantes et les cycles lunaires notamment). Nous avons aussi notre propre cheptel de moutons de Ouessant qui travaillent dans nos vignes à l'année.



NOS VINS BLANCS



Chasselas 75cl 2022
AOC Vully Bio
bourgeon CH006

Traminer 75cl 2022
AOC Vully Bio
bourgeon CH006

Pinot Gris 75cl 2022
AOC Vully Bio
bourgeon CH006

NOS VINS ROUGES



Triptyque Rouge 75cl
2021 AOC Vully Bio
bourgeon CH006

Pinot Noir 75cl 2021
AOC Vully Bio
bourgeon CH006

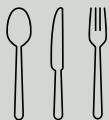
La Bête Noire 75cl
2021 AOC Vully Bio
bourgeon CH006



Chasselas 2022 AOC Vully **Bio bourgeon CH006** **75 cl**



Cépage : Chasselas



Le Chasselas se marie bien avec
le fromage comme la fondue



Vin d'apéritif, sa fraîcheur et sa
minéralité combleront la soif.

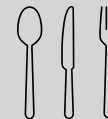


Nos prix
84.-/carton
14.-/bouteille

Traminer 2022 AOC Vully **Bio bourgeon CH006** **75 cl**



Cépage : Gewürztraminer



Le Traminer se marie parfaite-
ment avec les mélanges su-
cré-salé asiatiques ou avec des
fromages puissants comme le
Bleu.



Vin très aromatique. Avec ses
notes de litchi et de rose ce vin
sec est une spécialité du Vully.



Nos prix
126.-/carton
21.-/bouteille

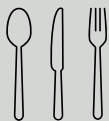




***Pinot Gris 2022 AOC Vully
Bio bourgeon CH006
75 cl***



Cépage : Pinot Gris



le Pinot Gris se marie bien avec
une terrine ou un fois gras.



Vin très fruité avec une pointe de
sucrosité, sa douceur ravira les
papilles les plus délicates.

Nos prix

117.-/carton
19.50/bouteille

***Triptyque Rouge 2021 AOC
Vully Bio bourgeon CH006
75 cl***

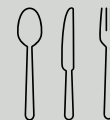
Assemblage sous bois de
Gamaret, Diolinoir et Merlot

Le Triptyque rouge agrémentera
vos bons repas. Grillades, pou-
lets braisés ou encore entrecôtes
sauront le sublimer.

Cette combinaison permet
d'avoir un vin fruité aux arôme de
baies des bois, framboise fraîche
et une longueur en bouche qui
attisera vos papilles.

Nos prix

150.-/carton
25.-/bouteille

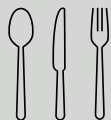




Pinot Noir 2021 AOC Vully Bio bourgeon CH006 75 cl



Cépage : Pinot Noir



Le Pinot Noir est le couteau suisse des vins : il se marie aussi bien avec une viande blanche ou rouge qu'avec une belle poêlée de légumes.



Vin assez facile. Ses arômes de fruits rouges délicats et son côté légèrement animal font de lui un rouge passe-partout.

Nos prix

111.-/carton
18.50/bouteille

La Bête Noire 2021 AOC Vully Bio bourgeon CH006 75 cl

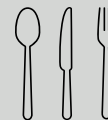
Assemblages sous bois de Cabernet Noir, Cabernet Jura et Régent

La Bête Noire se mariera parfaitement à votre viande de gibier ou à votre magret de canard.

Ce vin est plutôt sur des notes épicées : poivre, clou de girofle et noix de muscade.

Nos prix

156.-/carton
26.-/bouteille



Carton Découverte de 3 bouteilles

Découvrez notre Carton Découverte de vin : 3 bouteilles sélectionnées avec soin pour les indécis et les petits budgets. Un voyage gustatif abordable et captivant, pour explorer la diversité des saveurs et des arômes.

Pinot Gris 75cl 2022 AOC
Vully Bio bourgeon CH006

Oeil-De-Perdrix 75cl 2021 AOC
Vully Bio bourgeon CH006

Triptyque Rouge 75cl 2021 AOC
Vully Bio bourgeon CH006

Notre prix

65.-/carton



Le mot du président

Giron de la Broye à Combremont-le-Moyen en 2025 ?

Cette fois ça y est ; on s'est jetés à l'eau ! En février 2023, nous nous sommes lancés dans la candidature à l'organisation du giron de la Broye en 2025, sur un thème médiéval. C'est pour nous un très grand honneur d'entreprendre cette aventure, et tous les membres de notre société (qui réunit les jeunes de Combremont-le-Grand et de Combremont-le-Petit) s'activent désormais pour faire de ce rêve une réalité. Afin de remporter les votes qui, en décembre 2023, pourraient nous attribuer la manifestation, nous nous efforçons de nous rendre visibles en participant aux épreuves de sports organisées par les autres jeunesse du canton et en faisant de la publicité lors de nos sorties du weekend.

Une candidature représente toutefois un grand investissement financier : inscriptions à des compétitions sportives, fabrication de T-Shirts, achat de gadgets publicitaires (lunettes, autocollants)... Les frais s'accumulent rapidement. Nous avons en conséquence décidé d'organiser une vente de vin dont le bénéfice nous permettra d'investir dans l'achat de matériel et de participer aux tournois de sports.

Nous sommes fiers de vous proposer des vins de grande qualité provenant de deux caves qui ont été soigneusement sélectionnées par une de nos commissions. Nous nous réjouissons de vous faire découvrir le travail des artisans vignerons qui les ont confectionnés.

D'ores et déjà, je tiens à vous faire part de nos remerciements les plus sincères pour le soutien que vous nous apporterez. Nous espérons vous revoir très vite autour des tonnelles des giron cet été !

Bigler Guillaume

Président de la candidature du Giron de la Broye à Combremont-le-Moyen 2025

