

Landi

Vin

www.landi.ch

Nos recommandations pour vous



Louis Schmid,

*Vigneron dans l'âme, recommande le Salvagnin
Lemanic pour accompagner les viandes rouges*



Prix bas en permanence

Commander maintenant facilement
les meilleurs vins online sur landi.ch

Les meilleurs vins sélectionnés pour vous

Afin de pouvoir vous recommander les meilleurs vins pour accompagner votre repas, nous recherchons des crus d'excellence, produits par les viticulteurs et vignerons des meilleures régions viticoles de Suisse. LANDI soutient ainsi la culture vinicole de la région. Pour vous, nous voyageons également à travers les vignobles du monde entier à la recherche des meilleurs vins. Chez LANDI, nous avons à cœur de connaître

les vignerons sur place, car nous voulons savoir où, par qui et dans quelles conditions le vin est fabriqué. Avant de vous offrir en toute bonne conscience à vous et à vos proches le plaisir de le déguster, nous voulons savoir par qui et dans quelles conditions le vin que nous proposons a été produit.

Vins de Suisse

Valais
à partir de la
page 6



Vaud
à partir de la
page 10



Suisse orientale
à partir de la
page 14



Grisons
Page 16



Autres vins

Italie
à partir de la
page 19



Espagne
à partir de la
page 25



France
à partir de la
page 27



Monde
à partir de la
page 29



**Recommandation de
vin par le vigneron
Coré Carlos**
Page 8



**Recommandation de
vin par le vigneron
Louis Schmid**
Page 12



**Recommandation de
vin par les vignerons
Dubois**
Page 13



**Recommandation de vin
par le vigneron Michael
Frauenfelder**
Page 14



Un hommage à la joie de vivre

Savourez la sensation de liberté avec la ligne de vins KOUKOU. Que ce soit lors d'une soirée conviviale en plein air, d'un repas à deux dans un nid douillet ou d'un apéritif dans la légèreté de l'été, ces vins fruités et harmonieux accompagnent idéalement la pure joie de vivre. La ligne KOUKOU se décline en trois assemblages – blanc, rosé et rouge – et vous emmène en voyage vers les horizons enchanteurs des vignobles suisses.

7.50

7.50

7.50



KOUKOU rouge 75 cl
87138

- VdP Sélection Romande, Suisse
- Assemblages de cépages rouges
- Bouquet de fruits rouges, rond et harmonieux en bouche.
- viande, fromage, volaille
- 14 - 16 °C
- 2 - 4 ans

KOUKOU rosé 75 cl
87133

- VdP Sélection Romande, Suisse
- Assemblages de cépages rouges
- Fin et fruité, avec une agréable sensation de fraîcheur au palais.
- apéritif, plats asiatiques, poissons et fruits de mer, volaille
- 8-10 °C
- 2 - 3 ans

KOUKOU blanc 75 cl
87128

- VdP Sélection Romande, Suisse
- Assemblages de cépages blancs
- Arômes de fruits frais. Vif et léger en bouche avec une finale d'une belle ampleur.
- apéritif, poissons et fruits de mer, fromage
- 8 - 10 °C
- 2 - 3 ans

Idéal pour accompagner les plats copieux

Cette cuvée concentrée aux tonalités de fruits prononcées ravit les palais avec ses notes fruitées et épicées. Grâce à son équilibre remarquable et sa finale veloutée, le Duvallon confère une touche festive aux plats conviviaux comme les macaronis des Alpes.



5.95

Pinot Noir Duvallon 75 cl
88396

- VdP Suisse
- Pinot Noir
- Arômes de fruits des bois mûrs. Élégant et harmonieux, avec une finale veloutée.
- grillades, boeuf, fromage
- 14 - 16 °C
- 3 ans

5.95

Ass. Cépages Duvallon 75cl
35703

- VdP Romandie, Suisse
- Assemblages de cépages rouges
- Assemblage présentant un agréable bouquet fruité.
- rôti, grillades, charcuterie, fromage
- 14 - 16 °C
- 3 ans



5.95

Rosé Duvallon 75 cl
88264

- VdP Suisse
- Pinot Noir
- Nez de coing, de fraise et de framboise. Attaque fraîche, milieu de bouche fruité et racé aux notes de baies. Harmonieux, avec une finale veloutée.
- grillades, poissons et fruits de mer, fromage, plats asiatiques, apéritif
- 14 - 16 °C
- 3 ans



5.95

Riesling S. Duvallon 75cl
88002

- VdP Suisse
- Riesling Silvaner
- Note épicée avec de délicates nuances de muscade. Arômes d'agrumes et de pomme. Attaque fraîche avec une agréable acidité.
- apéritif, poissons et fruits de mer, soupe
- 8 - 10 °C
- 3 ans



Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

Recommandation de vin par Joao Amaro

Cet assemblage valaisan de Pinot Noir et de Gamay est bien connu dans toute la Suisse. Ce Dôle épice et riche, au corps harmonieux, accompagne par exemple à merveille une viande de boeuf préparée pour les fêtes avec des légumes colorés.



Joao Amaro,
vigneron passionné



6.95

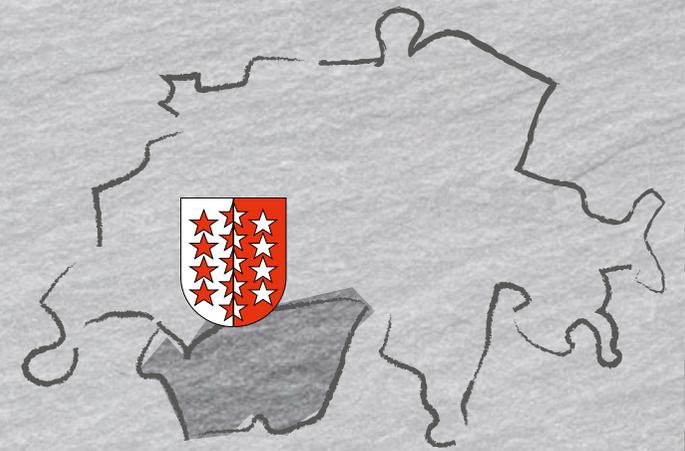


Résultat: Bien
K-Tipp du 12.02.2020

+ Dôle du Valais AOC
75 cl
88456

- AOC Valais, Suisse
- Pinot Noir, Gamay
- Corps harmonieux, rond, solide, au parfum intense.
- boeuf, viande séchée, fromage, gibier
- 12 - 15 °C
- 3 ans

Vins nobles du Valais



8.95

+ Pinot Noir Salgesch
75 cl
30791

- AOC Valais, Suisse
- Pinot Noir
- Des arômes épicés et fruités caractérisent ce vin rouge élégant et harmonieux.
- pâtes et pizza, fromage, viande rouge
- 15 - 17 °C
- 3 ans

9.50

+ Ass. cép. rouge VS AOC
75 cl
89494

- AOC Valais, Suisse
- Assemblages de cépages rouges
- Vin rouge avec un nez bien mûr, des arômes de fruits rouges, des notes épicées et une belle intensité. En bouche, il est souple, équilibré et d'une belle longueur.
- Pâtes, viande rouge, gibier, fromage
- 15 - 17 °C
- 2 - 4 ans

9.95

+ Syrah VS AOC
75 cl
89488

- AOC Valais, Suisse
- Syrah
- Le cépage épicé Syrah donne un vin rouge profond avec un bouquet dense et fruité, des arômes poivrés et une longue finale.
- rôti, viande rouge, gibier, plats épicés, Pâtes, fromage
- 15 - 17 °C
- 2 - 5 ans

5.20

+ Dôle du Valais AOC
50 cl
88461

- AOC Valais, Suisse
- Pinot Noir, Gamay
- Belles couleurs, nez intense, solide, au corps harmonieux et rond.
- boeuf, viande séchée, gibier, fromage
- 12 - 15 °C
- 3 ans

11.50

+ Fendant Chamoson
75 cl
52881

- AOC Valais, Suisse
- Chasselas
- Attaque moelleuse aux arômes de fleurs de tilleul, avec une belle minéralité et une acidité harmonieuse.
- fondue et raclette, apéritif, légumes, poissons et fruits de mer
- 7 - 9 °C
- 3 ans

12.95

+ Dôle AOC Varen
75 cl
52901

- AOC Valais, Suisse
- Pinot Noir
- Arômes de baies rouges associés à des notes légères d'épices. Rafraîchissant, corps moyen aux tanins moelleux.
- fondue et raclette, volaille, grillades, antipasti
- 14 - 16 °C
- 4 ans

6.95

+ Dôle blanche VS AOC
75 cl
88314

- AOC Valais, Suisse
- Pinot Noir
- Robe rose tendre, vin puissant et intense, fruité et raffiné, doté d'une forte personnalité.
- apéritif, asperges, viande blanche, fromage
- 10 - 12 °C
- 3 ans



8.10

+ Oeil-de-Perdrix
75 cl
88306

- AOC Valais, Suisse
- Pinot Noir
- Nez raffiné, frais et floral. Harmonieux et délicat.
- apéritif, poissons et fruits de mer, viande blanche, asperges, mets épicés, salade
- 10 - 12 °C
- 3 ans



+ Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

Recommandation de vin par Coré Carlos

Le cépage Sylvaner fait partie des deux meilleures variétés valaisannes de raisins pour vin blanc. Son origine pure confère au Johannisberg une structure harmonieuse et des arômes de pêche, de pomme et d'amande. La meilleure façon de l'apprécier est de le déguster avec votre mélange de fondue préféré.



*Coré Carlos,
vigneron dans l'âme*



10.50

+
Johannisberg VS
AOC 75 cl
19525

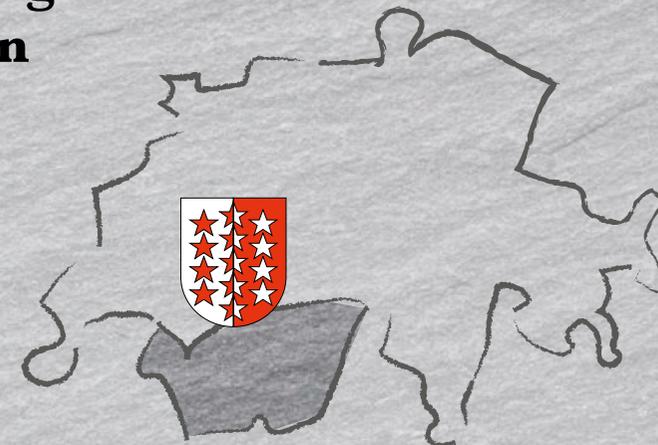
- AOC Valais, Suisse
- Sylvaner
- Robe jaune pâle. Corps puissant aux arômes de fruits mûrs et au délicat parfum d'amande.
- apéritif, poissons et fruits de mer, asperges, fromage
- 8 - 10 °C
- 3 ans

Excellents vins de la gamme Réserve du Vigneron

9.50

+
Gamaret VS
75 cl
83859

- AOC Valais, Suisse
- Gamaret
- Vin rouge rubis et puissant, au parfum de cerises noires et de cassis.
- plats de viande, grillades, Pâtes, lasagne, fromage
- 15 - 17 °C
- 3 - 6 ans



10.90

+
Humagne Rouge VS AOC
75 cl
19542

- AOC Valais, Suisse
- Humagne Rouge
- Vin puissant à la robe rubis. Nez de fruits des bois et de tanins moelleux.
- viande rouge, gibier, fromage
- 15 - 17 °C
- 3 ans



11.70

+
Cornalin du Valais
AOC 75 cl
19534

- AOC Valais, Suisse
- Cornalin
- Rouge cerise foncé. Vin rouge puissant, aromatique et complexe aux tanins raffinés.
- viande rouge, gibier, fromage
- 14 - 16 °C
- 3 ans



10.50

+
Malvoisie VS
75 cl
19527

- AOC Valais, Suisse
- Pinot Gris
- Arômes délicats et légèrement épicés, légère sucrosité résiduelle, évoquant le miel et le melon.
- apéritif, volaille, poissons et fruits de mer, asperges, fromage
- 6 - 8 °C
- 4 - 5 ans



12.90

+
Petite Arvine VS
75 cl
19517

- AOC Valais, Suisse
- Petite Arvine
- Fruité et sec, aux arômes d'agrumes. Finale salée.
- apéritif, poissons et fruits de mer, fromage
- 8 - 10 °C
- 3 ans



+
Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

Un vin fruité en accompagnement d'un poisson frit

Avec son bouquet raffiné, sa note fruitée harmonieuse et sa rondeur, le Villette Blanc fait partie des exemples types de sa variété. C'est le vin quasiment le mieux adapté pour accompagner un poisson frit avec des pommes de terre et des légumes.



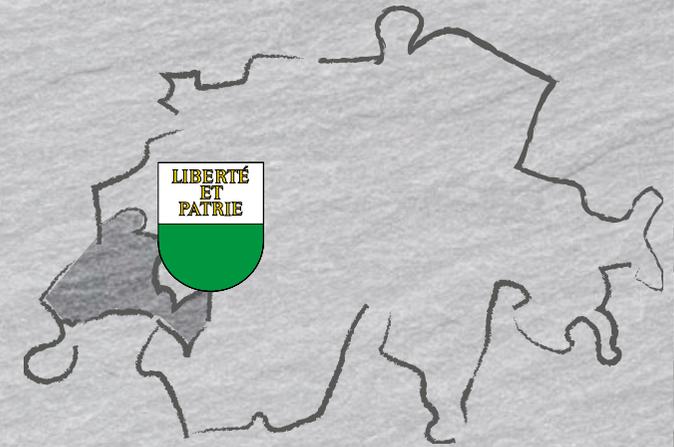
8.95



Villette Lavaux AOC
75 cl sm
88085

- AOC Lavaux, Suisse
- Chasselas
- Bouquet raffiné, fruit harmonieux avec une finale ronde.
- apéritif, viande blanche, poissons et fruits de mer, fromage
- 8 - 10 °C
- 3 ans

Vins vaudois de caractère



3.95

Fleurance Chasselas
50 cl
88145

- VdP Suisse
- Chasselas
- Léger, fruité, digeste.
- apéritif, poissons et fruits de mer, fondue et raclette, fromage
- 7 - 8 °C
- 3 ans



5.50

Mont sur Rolle AOC
50 cl
88046

- AOC La Côte, Suisse
- Chasselas
- Léger, fruité, rafraichissant.
- poissons et fruits de mer, fromage, charcuterie, apéritif
- 7 - 8 °C
- 1 - 2 ans



6.20

Féchy blanc AOC
50 cl
88025

- AOC La Côte, Suisse
- Chasselas
- Vif, doux et léger.
- apéritif, poissons et fruits de mer
- 8 °C
- 1 - 2 ans



8.95

Lavaux AOC
75 cl sm
87230

- AOC Lavaux, Suisse
- Chasselas
- Un chasselas léger et digeste, au fondant et à l'onctuosité agréables, en provenance du beau Lavaux. Jaune pâle, fruité et floral au nez, racé en finale.
- apéritif, hors-d'œuvres, volaille, fromage
- 8 - 10 °C
- 1 - 2 ans



9.95

Epeses Lavaux sm
75 cl
85823

- AOC Lavaux, Suisse
- Chasselas
- Fruité et plein de caractère, arômes délicats de fruits à noyau et de fleurs
- apéritif, fromage, fondue et raclette, buffet froid, poissons et fruits de mer, pâtés
- 7 - 9 °C
- 1 - 3 ans



11.50

Aigle blanc AOC
75 cl
02128

- AOC Chablais, Suisse
- Chasselas
- Fruité et harmonieux, légèreté et vivacité.
- apéritif, poissons et fruits de mer, volaille, fromage
- 8 - 10 °C
- 3 ans



12.20

Yvorne blanc AOC
75 cl
88113

- AOC Chablais, Suisse
- Chasselas
- Nez fruité et floral. Légèrement minéral avec un bel arôme de coing. En bouche, c'est un vin très ample et équilibré.
- apéritif, volaille, poissons et fruits de mer, fromage
- 8 - 12 °C
- 3 ans



4.70

Salvagnin AOC
50 cl
88408

- AOC Salvagnin, Suisse
- Pinot Noir, Gamay
- Bouche racée et fruitée, nez de baies rouges. Un vin rouge léger au caractère affirmé.
- charcuterie, volaille, fromage
- 13 - 15 °C
- 3 ans



5.70

Luins blanc AOC
50 cl
88033

- AOC La Côte, Suisse
- Chasselas
- Jaune pâle. Vin léger, agréable, frais et vif.
- apéritif, poissons et fruits de mer, fromage, charcuterie
- 7 - 8 °C
- 1 - 2 ans



8.50

Aigle Chablais blanc
50 cl
10868

- AOC Chablais, Suisse
- Chasselas
- Frais, fruité, harmonieux et vif.
- apéritif, poissons et fruits de mer, volaille, fromage
- 8 - 10 °C
- 2 ans



Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

Prix bas en permanence

Recommandation de vin par Louis Schmid

C'est un vaudois typique: le Salvagnin. Les différents cépages font de ce vin un assemblage particulier. Son corps bien équilibré vient essentiellement des variétés de gamay, gamaret et garanoir. Ce beau vin rouge convient parfaitement comme apéritif.



Louis Schmid,
vigneron dans l'âme



5.95

+
Salvagnin Lemanic
75 cl
13696

- AOC Salvagnin, Suisse
- Gamay, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir
- Vin rouge gai et fruité. Impression moelleuse et harmonieuse.
- viande rouge, grillades, volaille
- 12 - 14 °C
- 3 ans



Recommandation de vin par les frères Dubois

Ce Chasselas de Lavaux a un corps racé. En bouche, il offre un goût fruité et frais, suivi de notes délicates et herbacées. Le St. Saphorin est par exemple un excellent choix pour accompagner le saumon frit au beurre.



Les frères Dubois,
vignerons passionnés



18.10

+
St. Saphorin AOC
P. Ver. 75 cl
52879

- AOC Lavaux, Suisse
- Chasselas
- À dominante fruitée, notes subtiles et légères d'épices. Bouche fruitée et fraîche, notes végétales raffinées.
- apéritif, grillades, poissons et fruits de mer, fromage, viande de veau
- 8 - 10 °C
- 3 ans



4.95

+
Chasselas Lemanic
75 cl
13685

- VdP Sélection Romande, Suisse
- Chasselas
- Robe jaune pâle. Vin blanc délicat et fruité avec une note fraîche d'ananas.
- apéritif, poissons et fruits de mer, fromage
- 8 - 10 °C
- 3 ans



6.70

+
Mont sur Rolle
AOC 75 cl
88044

- AOC La Côte, Suisse
- Chasselas
- Léger, fruité et rafraîchissant.
- poissons et fruits de mer, fromage, charcuterie, apéritif
- 7 - 8 °C
- 2 ans



7.10

+
Luins blanc
AOC 75 cl
88031

- AOC La Côte, Suisse
- Chasselas
- Jaune paille pâle. Vin léger, agréable, frais et vif.
- apéritif, poissons et fruits de mer, fromage, charcuterie
- 7 - 8 °C
- 2 ans



7.95

+
Mont sur Rolle
Bio 75 cl
85820

- AOC La Côte, Suisse
- Chasselas
- Note fruitée typique du Chasselas avec un jeu d'acidité adapté, finale pétillante et rafraîchissante - Léger, fruité, rafraîchissant.
- apéritif, poissons et fruits de mer, fromage, charcuterie
- 7 - 8 °C
- 1 - 2 ans



9.95

+
La Côte Clos des
Verchères 75 cl
52877

- AOC La Côte, Suisse
- Chasselas
- Délicats arômes floraux avec des notes fruitées et minérales. Frais, léger et élégant.
- apéritif, fromage, poissons et fruits de mer
- 7 - 10 °C
- 2 ans



Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

Recommandation de vin par Michael Frauenfelder

Ce riesling silvaner fruité, typique de la magnifique région de Suisse orientale, est un excellent vin d'apéritif qui accompagne aussi idéalement les plats à base de fromage.



Michael Frauenfelder,
Vigneron passionné



9.95



**Riesling-Silvaner
Goldbeere 75 cl**
52839

- VdP Suisse orientale
- Riesling Silvaner
- Notes épicées, notamment un soupçon de muscade, arômes d'agrumes et de pomme. Attaque fraîche, acidité agréable, élégant, délicatement fruité avec des notes d'agrumes.
- apéritif, poissons et fruits de mer, légumes, soupe, pain à l'ail
- 8 - 10 °C
- 3 ans

Excellents vins

10.50

Cuvée d'Or Goldbeere
75 cl
69946

- VdP Suisse orientale
- Assemblages de cépages rouges et blancs
- Au nez, arômes raffinés de fleurs blanches, de rose, d'abricot et d'aubépine. Attaque à dominante fruitée au palais, corps racé et charpenté, acidité rafraîchissante, finale un peu sucrée.
- curry ananas avec du riz au jasmin, cornes de fromage à la sauce aux pommes, poêle à poulet aigre-doux, crêpes Suzette, apéritif
- 8 - 10 °C
- 3 ans



11.50

Oeil de Perdrix Goldb. AOC
75 cl
80762

- AOC Valais, Suisse
- Pinot Noir
- Rose cerise clair. Nez frais de coing et de framboise. Attaque florale et milieu de bouche fruité.
- grillades, plats asiatiques, antipasti, apéritif
- 10 - 12 °C
- 2 ans



11.50

Federweiss Goldbeere
75 cl
90160

- AOC Grisons, Suisse
- Pinot Noir
- Une attaque fraîche, un jeu d'acidité agréable, des nuances finement fruitées et une finale souple et élégante.
- apéritif, hors-d'œuvres, poissons et fruits de mer
- 8 - 10 °C
- 1 - 2 ans



11.50

Pinot Noir Goldbeere
75 cl
52887

- VdP Suisse orientale
- Pinot Noir
- Notes intenses de baies et arômes boisés discrets. Attaque légèrement sucrée. Velouté, harmonieux, de corpulence moyenne, finale à dominante fruitée.
- charcuterie, grillades, plats asiatiques, gibier
- 14 - 16 °C
- 4 ans



12.20

Cuvée Royale Goldbeere
75 cl
52889

- VdP Suisse orientale
- Assemblages de cépages rouges
- Robe rubis soutenu. Arômes complexes, corps souple avec une finale fruitée sur des notes boisées discrètes.
- curry ananas avec du riz au jasmin, gibier, grillades
- 14 - 16 °C
- 5 ans



Suisse

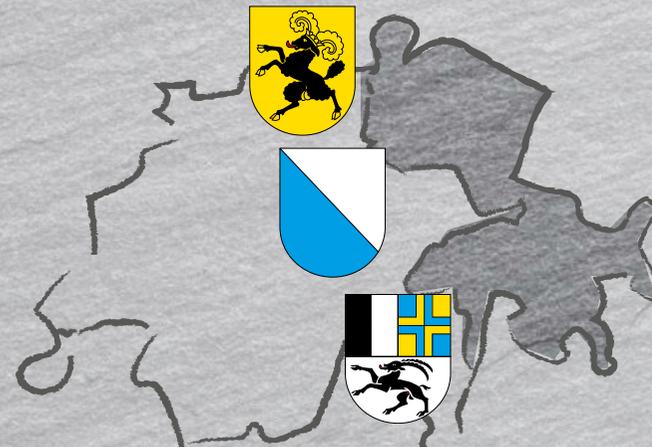
Italie

Espagne

France

Monde

D'excellents vins de Zurich, de Suisse orientale et des Grisons



5.90

Pinot Noir Suisse
75 cl
19569

- VdT Suisse
- Pinot Noir
- Arômes de fruits des bois mûrs et de cerise. Charpente agréable, élégante et sophistiquée.
- gibier, rôti, grillades, fromage
- 14 - 16 °C
- 3 ans



7.50

Zürcher Clevner
75 cl
88362

- AOC Zurich, Suisse
- Pinot Noir
- Attaque moelleuse, milieu de bouche fruité et bien rempli, finale moelleuse.
- poissons et fruits de mer, fromage
- 14 - 16 °C
- 3 ans



8.10

Pinot Noir Hallau
75 cl
88390

- AOC Schaffhouse, Suisse
- Pinot Noir
- Opulent, fruité, rafraichissant, léger.
- charcuterie, fromage, volaille
- 13 - 15 °C
- 3 ans



7.95

Pinot Noir Schaff. AOC 75
35797

- AOC Schaffhouse, Suisse
- Pinot Noir
- Un pinot noir fruité au corps harmonieux et au caractère ample.
- viande, volaille, apéritif
- 12 - 14 °C
- 4 ans



14.95

Pinot Noir AOC Hallau
75 cl
52895

- AOC Schaffhouse, Suisse
- Pinot Noir
- Robe rouge cerise profond. Nez intense de baies mûres, moelleux, ample, longue finale.
- grillades, charcuterie
- 16 - 18 °C
- 7 ans



22.50

Pinot Noir Barrique
75 cl
52897

- AOC Grisons, Suisse
- Pinot Noir
- Robe rubis dense, arômes d'eucalyptus, de girofle, de poivre, de mûre et de pruneau sec. Attaque épicée et puissante, finale persistante.
- agneau, gibier, boeuf
- 16 - 18 °C
- 8 ans



Les vins raffinés de Suisse



4.20

Fleurance Gamay
50 cl
88441

- VdP Suisse
- Gamay
- Un gamay typique et fruité au bouquet fruité, rafraichissant et vif.
- rôti, grillades, charcuterie, fromage
- 14 °C
- 3 ans



5.20

Fleurance Pinot Noir CH
50 cl
66471

- VdP Suisse
- Pinot Noir
- Fruité aux notes de baies, typique, agréable.
- buffet froid, plats traditionnels, pâtes et pizza
- 14 - 16 °C
- 1 - 2 ans



3.95

Cuvée Rouge
Suisse 50 cl
88370

- VdP Suisse
- Cuvée
- Bouquet raffiné, racé et fruité.
- viande rouge, gibier, fromage, pâtes et pizza
- 15 - 18 °C
- 3 ans



3.95

Cuvée Rosé
Suisse 50 cl
88267

- VdP Suisse
- Pinot Noir
- Raffiné, racé, fruité et élégant.
- asperges, plats asiatiques, salade, hors-d'œuvres
- 9 - 13 °C
- 3 ans



4.50

Cuvée Blanc
Suisse 50 cl
88010

- VdP Suisse
- Assemblages de cépages blancs
- Raffiné, racé, fruité et élégant.
- apéritif, viande blanche, poissons et fruits de mer, fromage
- 9 - 13 °C
- 3 ans



4.50

Fleurance Riesling Silv. 50 cl
88008

- VdP Suisse
- Riesling Silvaner
- Nuances délicates de muscade, harmonieux, frais et vif.
- apéritif, poissons et fruits de mer
- 8 - 10 °C
- 2 - 3 ans



5.40

Schafiser blanc
50 cl
88142

- AOC Lac de Biene, Suisse
- Chasselas
- Vin blanc agréable, léger et vif.
- apéritif, poissons et fruits de mer, fromage
- 7 - 8 °C
- 3 ans



8.20

Chardonnay Genève
75 cl
30045

- AOC Genève, Suisse
- Chardonnay
- Robe légèrement dorée, caractère souple et élégant.
- apéritif, poissons et fruits de mer, volaille, fromage, viande rouge
- 10 - 12 °C
- 3 - 4 ans



9.50

Schafiser blanc
75 cl
64440

- AOC Lac de Biene, Suisse
- Chasselas
- Notes fraîches et raffinées d'agrumes. Vin léger et vif à la saveur agréable.
- apéritif, fromage, poissons et fruits de mer
- 7 - 9 °C
- 3 ans



10.20

Merlot Rosso Svizzera IGT
75 cl
28681

- IGT Suisse
- Merlot
- Robe rubis, fruité, intense, équilibré, tanins élégants, belle finale.
- viande, légumes, pâtes et pizza, fromage
- 15 - 18 °C
- 1 - 3 ans



12.50

Merlot Ticino IGT
75 cl
72238

- IGT Ticino, Suisse
- Merlot
- Robe rouge foncé, saveur harmonieuse et arômes de prune et de cerise.
- gibier, viande de veau, rôti de porc
- 15 - 16 °C
- 3 ans



Suisse
Italie
Espagne
France
Monde

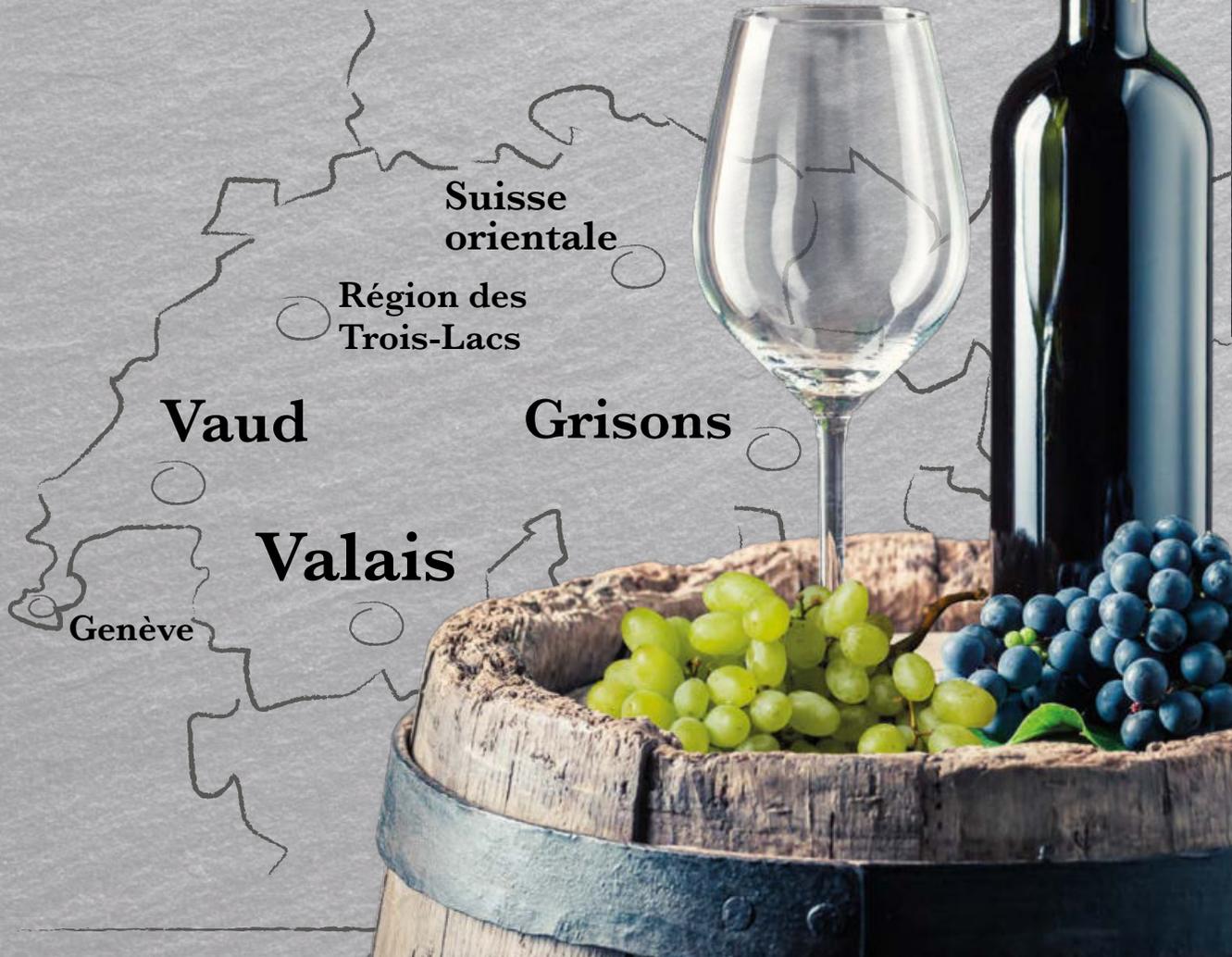
Prix bas en permanence





En exclusivité dans votre LANDI: Naturellement du vigneron

Dans de nombreuses régions de Suisse, la viticulture jouit d'une longue tradition. C'est la raison pour laquelle les magasins LANDI achètent une partie de leur assortiment directement auprès des vigneron locaux. Désormais, les clients peuvent trouver cet assortiment sous la marque «Naturellement du vigneron». Déguster ou offrir un bon vin suisse issu directement du vigneron de la région – c'est typique de LANDI.



Suisse
orientale

Région des
Trois-Lacs

Vaud

Grisons

Valais

Genève

Recommandation pour accompagner un tartare

Les cépages Corvina, Molinara et Rondinella confèrent à cet Amarone des notes d'amande et d'épices. Avec sa longue et belle finale, il transforme par exemple un tartare frais en un plat de fête.



23.50



**Amarone Valpolicella
DOCG Zeni 75 cl**
52915

- DOC Valpolicella, Italie
- Corvina, Molinara, Rondinella
- Robe rubis intense. Arômes agréables d'amande, de fruits cuits et d'épices. Corpulent et souple, longue finale.
- pâtes et pizza, antipasti, viande
- 16 - 18 °C
- 7 ans

9.90

**Costalago Zeni Rosso
75 cl**
52911

- IGP Veronese, Italie
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina
- Belle robe rubis, arômes raffinés de bois et de baies. Bouche moelleuse en attaque, finale vigoureuse, juteuse et veloutée.
- gibier, boeuf, apéritif, grillades, fromage
- 16 - 17 °C
- 3 - 5 ans



13.95

**Ripasso Valpolicella
DOC Zeni 75 cl**
52913

- DOC Valpolicella, Italie
- Corvina, Molinara, Rondinella
- Robe rubis intense. Arôme de baies mûres. Corps moelleux et opulent, bien équilibré.
- grillades, pâtes et pizza, fromage
- 16 - 17 °C
- 5 - 7 ans



Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

Conseil pour accompagner un rôti de fête

Pour les fêtes, faites découvrir à vos hôtes ce délicieux Ripasso unanimement apprécié. La saveur tout en rondeur du cépage Corvina ainsi que son parfum de fruits secs et d'épices se marient merveilleusement bien avec un tendre rôti de porc.



8.20

Ripasso Salvaterra 75 cl
88792

- 🇮🇹 DOC Valpolicella, Italie
- 🍇 Corvina, Molinara, Rondinella
- 🍷 Bouquet intense, une bouche ronde et aromatique.
- 🍴 fromage, grillades
- 🌡️ 15 - 17 °C
- 🕒 5 ans

6.95

Ripasso Salvaterra 50 cl
36832

- 🇮🇹 DOC Valpolicella, Italie
- 🍇 Corvina, Molinara, Rondinella
- 🍷 Bouquet intense, une bouche moelleuse et aromatique.
- 🍴 fromage, grillades
- 🌡️ 15 - 17 °C
- 🕒 5 ans



12.30

Amarone Salvaterra 50 cl
36830

- 🇮🇹 DOCG Valpolicella, Italie
- 🍇 Corvina, Molinara, Rondinella
- 🍷 Nez puissant et note de fruits séchés et d'épices, rond en bouche.
- 🍴 viande rouge, fromage, gibier
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 6 ans



15.60

Amarone Salvaterra 75 cl
88791

- 🇮🇹 DOCG Valpolicella, Italie
- 🍇 Corvina, Molinara, Rondinella
- 🍷 Nez puissant et note de fruits séchés et d'épices, rond en bouche.
- 🍴 viande rouge, fromage, gibier
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 10 ans



Vins fabuleux d'Italie



5.50

Rosato di Puglia IGP 75 cl
63981

- 🇮🇹 IGP Puglia, Italie
- 🍇 Assemblages de cépages rouges
- 🍷 Frais, fruité, doux, avec une belle finale ronde.
- 🍴 apéritif, poissons et fruits de mer, buffet froid, volaille
- 🌡️ 8 - 12 °C
- 🕒 2 ans



5.20

Pinot bianco Rubicone IGT 75 cl
73746

- 🇮🇹 IGT Rubicone, Italien
- 🍇 Pinot blanc
- 🍷 Jaune paille clair aux arômes floraux de jasmin et de fleurs d'orange, avec une touche de citron et de pêche. Fraîcheur intense avec une longueur en bouche élégante.
- 🍴 apéritif, poissons et fruits de mer, fromage
- 🌡️ 7 - 9 °C
- 🕒 3 ans



5.95

Moscato Moskatello 75 cl
52804

- 🇮🇹 VdT Italie
- 🍇 Muskateller
- 🍷 Nez intense de fleurs sauvages, de fruits blancs à noyau et d'écorce d'agrumes.
- 🍴 dessert, Pâtes, apéritif
- 🌡️ 4 - 8 °C
- 🕒 3 ans



14.95

Chardonnay Tyrol du Sud 75 cl
81851

- 🇮🇹 DOG Alto Adige, Italie
- 🍇 Chardonnay
- 🍷 Couleur jaune paille aux reflets verts. Parfum intense de fruits exotiques et pommes mûres. Fraîcheur harmonieuse avec une finale souple.
- 🍴 apéritif, poissons et fruits de mer, viande blanche, risotto
- 🌡️ 10 - 12 °C
- 🕒 3 - 4 ans



4.20

Pinot Grigio Cesario 75 cl
06683

- 🇮🇹 IGP Sicilia, Italie
- 🍇 Pinot Gris
- 🍷 Jolie robe jaune, moelleux et fruité, belle trame aromatique.
- 🍴 apéritif, poissons et fruits de mer, asperges, fromage
- 🌡️ 10 °C
- 🕒 1 - 2 ans



4.40

Nero d'Avola Sicilia 75 cl
10974

- 🇮🇹 DOC Sicilia, Italie
- 🍇 Nero D'Avola
- 🍷 Vin à la robe rubis limpide. Légèrement épicé et fruité, saveur raffinée, faible en tanins.
- 🍴 viande rouge, gibier, fromage, pâtes et pizza
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 3 ans



4.60

Primitivo Puglia Cesario 75 cl
22227

- 🇮🇹 IGT Puglia, Italie
- 🍇 Primitivo
- 🍷 Robe rubis, bouquet ample et fruité. Arômes raffinés et bouche puissante.
- 🍴 grillades, pâtes et pizza
- 🌡️ 14 - 16 °C
- 🕒 3 ans



5.80

Appassimento Puglia 75 cl
51581

- 🇮🇹 IGP Puglia, Italie
- 🍇 Primitivo
- 🍷 Arômes intenses de fruits foncés et mûrs ainsi que d'épices. Puissant et aromatique, moelleux, harmonieux et expressif. Finale longue, soyeuse et souple.
- 🍴 plats de viande, fromage, gibier, pâtes et pizza
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 3 ans



6.95

Primitivo Manduria 75 cl
19819

- 🇮🇹 DOP Manduria, Italie
- 🍇 Primitivo
- 🍷 Arômes intenses et fruités, vin aromatique et rond, avec une belle finale.
- 🍴 viande, fromage, risotto, Pâtes, polenta, saucisses
- 🌡️ 15 - 18 °C
- 🕒 2 - 3 ans



13.50

Primitivo di Manduria DOP 75 cl
52925

- 🇮🇹 DOP Manduria, Italie
- 🍇 Primitivo
- 🍷 Eucalyptus, poivre, cèdre, baies noires et épices. Dense et concentré, beaucoup de corps.
- 🍴 gibier, grillades, lasagne, poêlée de champignons
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 5 ans



Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

Vin recommandé pour accompagner un risotto aux champignons

Ce cru raffiné et profond convainc par ses arômes complexes et son bouquet intense de fruits rouges et de chocolat amer. Ce vin rouge associé à un risotto aux champignons sera une combinaison gagnante.



7.20



Barbera Piemonte 150+1 DOC 75cl
71679

- DOC Piemonte, Italie
- Barbera, Nebbiolo
- Robe rubis intense. Nez floral et arômes de fruits rouges. Ample et rond en bouche, avec des notes moelleuses de chocolat noir en finale.
- fromage, gibier, pâtes et pizza
- 15 - 17 °C
- 3 - 4 ans

6.95

Rosso Terre di Toscana 75 cl
73752



- IGT Toscana, Italie
- Sangiovese, Cabernet Franc, Merlot
- Rouge intensif aux notes de baies mûres et fruits à noyau avec un soupçon de réglisse. Finale persistante.
- plats de viande, boeuf, fromage à pâte dure affiné, pâtes et pizza
- 15 - 16 °C
- 3 - 4 ans

7.95

Chianti Terra Grande 75 cl
73769



- DOCG Chianti, Italie
- Sangiovese, Merlot
- Rouge intense, aux notes de baies noires, prune fraîche, groseille et avec un soupçon de réglisse. La finale est chaude et persistante.
- risotto, pâtes et pizza, grillades, plats de viande
- 17 - 19 °C
- 3 - 5 ans

6.80



Dimensione Bianco 75 cl
17730

- VdT Italie
- Cuvée
- Un vin corsé et doux, à la saveur légèrement florale et fruitée de melons et de dattes.
- apéritif, plats asiatiques, poissons et fruits de mer
- 8 - 10 °C
- 3 ans



6.80



Dimensione Rosso 75 cl
17729

- IGP Puglia, Italie
- Primitivo
- Touche de fruits noirs, notes légèrement épicées, moelleux, tanins veloutés, finale légèrement sucrée.
- apéritif, pâtes et pizza
- 14 - 16 °C
- 4 ans



8.10

Borgo del Mandorlo Negro. 75 cl
65857

- IGT Puglia, Italie
- Négroamaro, Malvasia Nera
- Couleur violette intense. Nez ample et persistant, corps riche, tanins moelleux, équilibré en bouche.
- charcuterie, rôti, gibier, fromage
- 18 - 20 °C
- 4 ans



9.95

Viaggio Toscana Rosso IGT 75 cl
74442

- IGT Toscana, Italie
- Sangiovese, Merlot
- Saveur mature, fruitée et délicate de cerises avec une finale élégante.
- pâtes et pizza, plats à base de riz, fromage, charcuterie, grillades
- 15 - 18 °C
- 2 ans



13.50

Salento Rosso Imperativo 75 cl
69944

- IGT Salento, Italie
- Négroamaro, Primitivo, Malvasia Nera
- Robe rubis. Note de fruits mûrs et de fruits séchés comme les pruneaux secs et les raisins secs. Agréables arômes de chocolat et d'épices.
- viande rôtie, gibier, fromage, pâtes
- 16 - 18 °C
- 4 ans



10.50

Cannonau Sardegna Baiolu 75 cl
80436

- DOC Sardaigne
- Cannonau
- Vin rouge vif. Parfums intenses et raffinés avec une finale harmonieuse et veloutée.
- viande rouge, gibier, charcuterie, fromage, risotto, légumes
- 15 - 18 °C
- 6 ans



10.50

Salice Salentino Cl. 75cl
71674

- DOP Salice Salentino, Italie
- Négroamaro, Malvasia Nera
- Intense et épicé au nez, bouche rehaussée par une douceur discrète. Notes typiques de vanille, de prune et de mûre.
- gibier, pâtes et pizza
- 15 - 16 °C
- 3 ans



13.95

Retro Copertino DOC 75 cl
66439

- DOC Copertino, Italie
- Négroamaro
- Robe rouge profond. Notes de baies et de cerise. En bouche, moelleux et rond aux tanins veloutés. Vin joliment équilibré à la finale persistante.
- fromage à pâte dure affiné, rôti de porc, steaks de boeuf, gibier, Pâtes
- 16 - 18 °C
- 8 ans



3.70

Vin maison rouge no. 2 1l
61091

- VdT Italie
- Assemblages de cépages rouges
- Vin rouge moyennement puissant doté d'un bel arôme fruité.
- plats du quotidien, pour sangria et boissons mélangées
- 12 - 16 °C
- 3 ans



2.90

Merlot del Veneto IGT 50 cl
24279

- IGT Veneto, Italie
- Merlot
- Un arôme fruité associé à un goût sec et brut.
- fromage, pâtes et pizza, charcuterie
- 14 - 16 °C
- 1 - 2 ans



4.80

Merlot del Veneto IGT 1 l
88839

- IGT Veneto, Italie
- Merlot
- Un arôme fruité associé à un goût sec et brut.
- fromage, pâtes et pizza, charcuterie
- 14 - 16 °C
- 1 - 2 ans



Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

Amore uno

Un vin empreint de romantisme

Ce vin rouge italien exclusif est parfait pour accompagner chaque soirée romantique. Il est impressionnant par ses belles notes de chocolat, de fruits rouges ainsi que par une touche de tabac et assure un vrai romantisme. Grâce à son corps corsé avec un équilibre harmonieux, il accompagne le gibier tout comme les lasagnes italiennes.

7.20

Amore Uno 75 cl
55123

- 🇮🇹 IGT Puglia, Italie
- 🍇 Primitivo, Merlot, Cabernet Sauvignon
- 🍷 Attaque intense en bouche. Corps élégant et puissant. Finale bien structurée et d'une belle longueur.
- 🍴 pâtes et pizza, fromage, polenta, gibier
- 🌡️ 15 - 18 °C
- 📅 3 ans



Vins expressifs d'Espagne

4.95

Glassface DO Cast. y Leon 75 cl
53012

- 🇪🇸 VPT Castilla y León, Espagne
- 🍇 Tempranillo
- 🍷 Arômes de cerise, de fraise et de groseille. En bouche arômes de cassis, de grenade et de pain grillé, avec une longue finale.
- 🍴 tapas, antipasti, viande, légumes, fromage
- 🌡️ 10 - 14 °C
- 📅 2 - 4 ans



7.95

Barbian DO Toro 75 cl
53019

- 🇪🇸 DO Toro, Espagne
- 🍇 Tempranillo
- 🍷 Robe rouge foncé aux reflets violets. Arômes de fruits rouges et noirs, avec un légère touche de vanille.
- 🍴 antipasti, viande, fromage, grillades, légumes
- 🌡️ 14 - 16 °C
- 📅 2 - 4 ans



91
GUIAPEÑÍN
PUNTOS

8.50

Cantello VdM Vino Tinto España 75 cl
68907

- 🇪🇸 VdM Espagne
- 🍇 Syrah, Tempranillo
- 🍷 Corps élégant aux tanins bien intégrés. Texture dense et finale à dominante fruitée.
- 🍴 pâtes et pizza, grillades, viande
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 📅 5 ans



10.50

Ribera del Duero DO 75 cl
52935

- 🇪🇸 DO Ribera del Duero, Espagne
- 🍇 Tempranillo
- 🍷 Rouge cerise intense. Notes de baies noires et de prunes mûres, avec un soupçon de caramel et de vanille. Rafraîchissant et élégant, aux tanins raffinés.
- 🍴 volaille, viande blanche, viande séchée
- 🌡️ 14 - 16 °C
- 📅 5 ans



14.50

Rioja Vina Albina Reserva 75cl
79112

- 🇪🇸 DOC Rioja, Espagne
- 🍇 Tempranillo, Graciano, Mazuelo
- 🍷 Belle couleur rouge cerise. Arômes fringants de fruits rouges avec une note subtile de vanille et d'épices.
- 🍴 rôtir, charcuterie, grillades, fromage, agneau, viande blanche, viande rouge
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 📅 3 - 5 ans



7.50

Mosaico Stairway DO Montsant 75 cl
59584

- 🇪🇸 DO Montsant, Espagne
- 🍇 Garnacha
- 🍷 Vin ferme, charpenté, équilibré et soyeux. Aromatique et complexe en bouche, avec un équilibre parfait entre arômes et saveurs.
- 🍴 viande, saucisses, Pâtes, grillades, tapas
- 🌡️ 14 - 16 °C
- 📅 3 ans



8.95

Tempranillo Bag-in-Box 3l
38306

- 🇪🇸 VdP Espagne
- 🍇 Tempranillo
- 🍷 Vin rouge intense et bien structuré, avec du caractère et une belle finale.
- 🍴 viande blanche, grillades, gibier, fromage, pâtes et pizza
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 📅 3 ans



10.50

Viento Aliseo La Mancha 75 cl
52929

- 🇪🇸 DO La Mancha, Espagne
- 🍇 Cabernet Sauvignon
- 🍷 Un cru exceptionnellement élégant aux notes de cerise et de violette, charpenté, aux tanins raffinés.
- 🍴 viande séchée, paella, viande
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 📅 4 ans



Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

Recommandation de vin avec le cochon de lait

Ce noble rioja rouge issu du cépage tempranillo séduit par son corps harmonieux, velouté et moelleux. Son arôme intense en fait un vin idéal pour accompagner notamment un plat de cochon de lait.



8.80

Rioja El Coto Crianza 75cl
27642

- 🇪🇸 DOC Rioja, Espagne
- 🍇 Tempranillo
- 🍷 Harmonieux, velouté et moelleux. Arôme raffiné aux notes d'épices et de pain grillé. Quelques touches de vanille et de chêne.
- 🍴 rôtir, charcuterie, grillades, fromage, agneau, viande blanche, viande rouge, gibier
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 3 - 5 ans

7.20

Rioja El Coto Crianza 50 cl
32556



- 🇪🇸 DOC Rioja, Espagne
- 🍇 Tempranillo
- 🍷 Harmonieux, velouté et moelleux. Arôme raffiné aux notes d'épices et de pain grillé. Quelques touches de vanille et de chêne.
- 🍴 rôtir, charcuterie, grillades, fromage, agneau, viande blanche, viande rouge, gibier
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 3 - 5 ans

7.20

Rioja El Coto Blanco 75 cl
32558



- 🇪🇸 DOC Rioja, Espagne
- 🍇 Viura
- 🍷 Pâle, limpide, avec des nuances vertes et un arôme intense. Équilibré, corpulent et frais.
- 🍴 poissons et fruits de mer, salade, apéritif, légumes, asperges
- 🌡️ 7 - 8 °C
- 🕒 3 ans

Vins fabuleux venus de France

9.95

Domaine Moulin Saint-Jean 75 cl
75700

- 🇫🇷 IGP Pay d'Oc, France
- 🍇 Syrah, Marselan
- 🍷 Couleur rouge foncé avec des reflets violets et des arômes de fraises et d'épices de garrigue.
- 🍴 charcuterie, pâtes, gibier, grillades, viande rouge
- 🌡️ 15 - 18 °C
- 🕒 3 ans



4.95

La Maison du Sud 75 cl
63571

- 🇫🇷 IGP Pay d'Oc, France
- 🍇 Cabernet Sauvignon, Syrah
- 🍷 Nez séduisant de cassis et de fruits noirs. Vin charpenté aux arômes intenses.
- 🍴 gibier, grillades, pâtes et pizza, fromage
- 🌡️ 16 - 18 °C
- 🕒 4 ans



7.95

Barville Côtes du Rhône 75 cl
80434

- 🇫🇷 AOC Côtes du Rhône, France
- 🍇 Grenache, Shiraz
- 🍷 Rouge rubis foncé aux bords clairs. Aux arômes de petits fruits à noyau et des notes épicées de poivre et de thym.
- 🍴 poêlée de champignons, dessert, viande de veau, steaks de bœuf
- 🌡️ 16 - 17 °C
- 🕒 5 ans



14.95

Château De Barre 75 cl
74768

- 🇫🇷 AOC Bordeaux, France
- 🍇 Merlot, Cabernet Franc
- 🍷 Arômes de prune et d'épices. Attaque en bouche souple, rond et long en bouche.
- 🍴 grillades, charcuterie, fromage, risotto, pâtes
- 🌡️ 15 - 17 °C
- 🕒 5 ans



4.95

Muscat VdP 50 cl
88175

- 🇫🇷 IGP Côtes Catalanes, France
- 🍇 Muskateller
- 🍷 Ananas et marmelade de citron, nez de citron, attaque fraîche et légèrement sucrée, longue finale.
- 🍴 viande blanche, dessert
- 🌡️ 8 - 10 °C
- 🕒 5 ans



5.50

J.P. Chenet Cabernet-Syrah 75 cl
88723

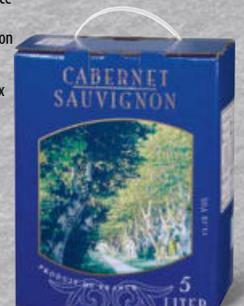
- 🇫🇷 IGP Pay d'Oc, France
- 🍇 Cabernet Sauvignon, Syrah
- 🍷 Robe rubis sombre et profond, bouquet intense de cerise et de groseille. Vin équilibré et bien structuré.
- 🍴 rôtir, gibier, antipasti, fromage
- 🌡️ 16 °C
- 🕒 3 ans



17.95

Cabernet Sauvignon 5 l
88713

- 🇫🇷 IGP Pay d'Oc, France
- 🍇 Cabernet Sauvignon
- 🍷 Agréablement fruité, harmonieux avec une belle acidité. Une belle structure et une finale fruitée.
- 🍴 rôtir, bœuf, agneau, fromage
- 🌡️ 12 - 14 °C
- 🕒 1 - 2 ans



Suisse

Italie



Espagne



France

Monde

Recommandation pour accompagner les plats de gibier

Passez une fête en harmonie avec vos proches avec un verre de Rosière Syrah. Ce vin gouleyant aux doux arômes et peu tannique complète à merveille un plat de gibier épicé.



4.95

Rosière Syrah 75 cl
88610

- IGP Pay d'Oc
- Syrah
- Demi-sec, très équilibré et harmonieux, peu de tanins.
- gibier, plats de viande, fromage, buffet froid
- 16 - 18 °C
- 3 ans

4.95

Rosière Chardonnay 75 cl
88177



- Vin de France
- Chardonnay
- Nez subtil de fleurs, en bouche ample, moelleux et rond, aromatique et persistant.
- apéritif, poissons et fruits de mer
- 10 - 12 °C
- 3 ans

4.95

Rosière Rosé 75 cl
88337



- Vin de France
- Carignan, Grenache, Cinsault
- Frais et fruité en bouche, charpenté et doté d'une agréable sucrosité résiduelle.
- apéritif, salade, poissons et fruits de mer
- 12 - 14 °C
- 3 ans

Vins de caractère

4.20

Grüner Veltliner 75 cl
88170

- Vin autrichien de qualité
- Vert Valtellina
- Robe jaune vert, structure riche et puissante, finale longue et persistante.
- poissons et fruits de mer, volaille, fromage
- 10 - 12 °C
- 1 - 2 ans



4.20

Zweigelt 75 cl
88490

- Vin autrichien de qualité
- Zweigelt
- Notes de baies noires en bouche, soutenues par des tanins moelleux.
- boeuf, gibier, fromage, légumes, pâtes et pizza
- 16 - 17 °C
- 2 - 3 ans



5.20

Stone Cruz Chardonnay 75 cl
88194

- Table Wine, California
- Chardonnay
- Vin blanc élégant à la saveur intense. Corps complexe et charpenté, avec une finale raffinée.
- poissons et fruits de mer, volaille, fromage
- 10 - 12 °C
- 2 - 3 ans



5.20

Stone Cruz White Zinfandel 75 cl
88351

- Table Wine, California
- Primitivo
- Ce Zinfandel se montre frais et légèrement sucré, aux notes de baies.
- apéritif, plats asiatiques, charcuterie
- 9 - 10 °C
- 3 ans



10.50

Gran Reserva Malbec 75 cl
08029

- Vino Argentine
- Malbec
- Un vin dense et opulent aux arômes de cerise et de mûre, à la fois aromatique et élégant.
- grillades, viande rouge, fromage
- 16 - 18 °C
- 4 - 5 ans



5.20

Stone Cruz Cabernet 75 cl
88893

- Table Wine, California
- Cabernet Sauvignon
- Velouté et bien structuré, avec une finale élégante.
- viande rouge, gibier, fromage, pâtes et pizza
- 16 - 18 °C
- 3 - 4 ans



5.20

Stone Cruz Zinfandel 75 cl
88906

- Table Wine, California
- Zinfandel
- Bouche riche et corsée, notes fruitées avec une finale longue.
- viande rouge, gibier, fromage, pâtes et pizza
- 16 - 18 °C
- 4 - 5 ans



3.70

Vin maison blanc no. 1 1l
52800

- VO Cap-Occidental Afrique du Sud
- Cuvée
- Arôme très fruité. L'acidité parfaitement intégrée procure une fraîcheur animée et un long sillage.
- apéritif, fromage, viande blanche, poissons et fruits de mer
- 8 - 10 °C
- 2 ans



Suisse

Italie

Espagne

France

France

Monde

Recommandation pour accompagner un plat de pâtes

Ce vin rouge flatte le palais avec ses notes fruitées de prunes, figues et cerises. Le parfum unique des cépages Touriga Franca, Tinta Roriz et Syrah s'associe particulièrement bien notamment avec une assiette classique de spaghetti bolognaises.



6.50

 **Bonavita Red**
75 cl
36442

-  Vinho Regional Lisboa, Portugal
-  Touriga Franca, Syrah, Tinta Roriz
-  Notes de prune, de figue et de cerise. Une belle finale longue.
-  fromage, pâtes et pizza, grillades
-  17 °C
-  5 ans

Recommandation pour un soufflé

Les notes de fruits exotiques ainsi qu'un arôme très intense donnent à cet équilibre toute sa particularité. La structure aux multiples facettes du muscat d'Alexandrie se marie particulièrement bien avec un soufflé au chocolat savoureux.



4.20

 **Balance Muscat**
75 cl
88235

-  VO Cap-Occidental Afrique du Sud
-  Muscat d'Alexandrie
-  Trame aromatique intense de fruits exotiques. Belle structure avec une longue finale et une légère sucrété résiduelle.
-  plats asiatiques, apéritif
-  10 - 12 °C
-  2 ans

Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

5.95

 **LAB Moscato**
75 cl
21518

-  Vinho Regional Lisboa, Portugal
-  Moscato
-  Nez intense et bouquet de citron, de litchi et d'arômes de fleurs. Finale longue et persistante.
-  apéritif, dessert, salade, poissons et fruits de mer, pâtes et pizza
-  6 - 8 °C
-  2 ans



6.95

 **Porta 6 IG Lisboa**
75 cl
59511

-  VR Lisboa, Portugal
-  Castelao, Tinta Roriz, Touriga Nacional
-  Arômes de fruits rouges et légères notes de fleurs et de noisettes. Assemblage merveilleusement équilibré de trois cépages nobles.
-  grillades, antipasti, viande rouge, gibier
-  16 - 16 °C
-  3 ans



9.50

 **Bojador Alentejo**
75 cl
52937

-  Vinho Regional Alentejano, Portugal
-  Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira
-  Notes de groseille, de pruneau et d'herbes aromatiques. En bouche très bien structuré, juteux et rafraîchissant.
-  fromage, apéritif, rôti, pâtes et pizza, gibier
-  14 - 16 °C
-  2 - 3 ans



4.20

 **Balance Che. blanc**
75 cl
88236

-  VO Cap-Occidental Afrique du Sud
-  Chenin Blanc
-  Notes de fruits exotiques mûrs, corpulence moyenne, acidité équilibrée.
-  poissons et fruits de mer, plats asiatiques, salade, apéritif
-  10 - 12 °C
-  3 ans



4.20

 **Balance Shiraz Rosé**
75 cl
88355

-  VO Cap-Occidental Afrique du Sud
-  Shiraz
-  Fruité, rafraîchissant, arômes de baies rouges, finale longue.
-  salade, pâtes et pizza, poissons et fruits de mer
-  10 - 12 °C
-  3 ans



4.20

 **Balance Shiraz Merlot**
75 cl
88945

-  VO Cap-Occidental Afrique du Sud
-  Merlot, Shiraz
-  Fruit bien marqué, épices, aromatique. Structure tannique équilibrée avec une finale longue.
-  poissons et fruits de mer, boeuf, apéritif
-  16 - 17 °C
-  3 ans



6.20

Moscato Spumante Toso 75 cl
01344



- 🇮🇹 Italie
- 🍷 Muskateller
- 🍷 Robe jaune paille, trame aromatique douce, fruitée et vive.
- 🍷 dessert
- 🌡️ 8 °C
- 🕒 2 ans

chaque 4.50

Bar Royal 75 cl
88954 Litchi 4.50
16134 Húgo 4.50



- 🇫🇷 France
- 🍷 apéritif, salade, dessert
- 🌡️ 8 - 12 °C
- 🕒 2 ans

8.90

Ramseier Sélection 75 cl
87675



- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Des arômes variés, une vivacité toute en fines bulles.
- 🍷 apéritif
- 🌡️ 5 - 10 °C
- 🕒 2 ans

dès 4.75

Rimuss Sans alcool.
88980 Party 70 cl 4.75
88988 Litchi Perl 75 cl 5.75
12507 Secco 75 cl 7.90



- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 apéritif
- 🌡️ 6 - 8 °C

8.30

Prosecco Spumante 75 cl
88965



- 🇮🇹 Vénétie, Italie
- 🍷 Glera
- 🍷 Fruité, aux arômes de pommes d'automne et aux notes raffinées de miel. Corps léger et rafraichissant.
- 🍷 apéritif, hors-d'œuvres, poissons et fruits de mer
- 🌡️ 5 - 9 °C
- 🕒 2 ans

5.50

Jaume Serra Brut 75 cl
47616



- 🇪🇸 Espagne
- 🍷 Xarelo, Parellada, Macabeo
- 🍷 Notes fraîches de granny smith associées à de chaleureuses nuances d'agrumes et des arômes de noix et d'amande. Moelleux et frais en bouche avec une longue finale.
- 🍷 apéritif, hors-d'œuvres
- 🌡️ 4 - 6 °C
- 🕒 2 ans

11.95

Vin mousseux Volgaz 75 cl
63381



- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Assemblages de cépages blancs
- 🍷 Jaune pâle aux légers reflets verts. Perlage fin. Au nez, notes florales de fleurs de sureau et de tilleul, touche discrète d'agrumes.
- 🍷 lard tressé, apéritif, gâteau aux amandes, sorbet au citron, brochette de fruit, crêpes aux fraises, fromage à pâte dure affiné
- 🌡️ 8 - 10 °C
- 🕒 2 ans

4.95

Vin Fleurs de sureau 50 cl
88397



- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Assemblages de cépages blancs
- 🍷 Rond, harmonieux, fruité, léger.
- 🍷 apéritif, dessert
- 🌡️ 5 - 7 °C
- 🕒 2 ans

11.95

Moscato d'Asti Bava DOCG 75 cl
52907



- 🇮🇹 DOCG Asti, Italie
- 🍷 Moscato
- 🍷 Jaune paille, arômes multifacettes d'acacia, de sauge, de pêche et d'ananas. Extravagant, vif, léger et frais.
- 🍷 apéritif, dessert
- 🌡️ 8 - 10 °C
- 🕒 2 ans

8.95

Clairette de Die AOC 75 cl
88971



- 🇫🇷 France
- 🍷 Muskateller, Clairette blanche
- 🍷 Très fruité et raffiné en finale. Parfum intense et floral aux délicats arômes de muscade. Rafraichissant et légèrement sucré.
- 🍷 apéritif, dessert, hors-d'œuvres
- 🌡️ 5 - 6 °C
- 🕒 1 - 2 ans

11.95

Mauler Cordon Or Dry 75 cl
02782



- 🇨🇭 Neuchâtel, Suisse
- 🍷 Cuvée
- 🍷 Robe or pâle, bouquet intense aux arômes fruités de citron, d'abricot et de pomme verte.
- 🍷 apéritif, poissons et fruits de mer, fromage, dessert
- 🌡️ 6 - 8 °C
- 🕒 2 ans

4.95

Vin Red Berry 50 cl
74137



- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Assemblages de cépages blancs
- 🍷 Boisson rafraichissante et fruitée à base de vin.
- 🍷 apéritif, dessert
- 🌡️ 7 °C
- 🕒 2 ans

Résultat: Bien
Schweizer Familie du 14.10.21

