

# La Couleur du Vin

FRIBOURG . BULLE . LAUSANNE

Un goût de printemps !

8 VINS  
à moins de CHF 20



19,80

AU LIEU DE

24,-

PINOT NOIR

Dubuis & Rudaz  
VINS



14,40

AU LIEU DE

17,-

Muscadet  
Sèvre & Maine  
LES GAUTRONNIERES  
SUR LIQ

PROMOTION VALABLE  
JUSQU'AU 28 MAI 2017

RENDEZ-VOUS DANS NOS CELLIERS OU COMMANDEZ SUR NOTRE SITE :



[WWW.LACOULEURDUVIN.CH](http://WWW.LACOULEURDUVIN.CH)

## ÉLOGE DE LA DOUCEUR

Chère amatrice, cher amateur,

La douceur retrouvée des beaux jours aiguise nos envies d'évasion. Cette aspiration de renouveau, La Couleur du Vin y participe en vous offrant **des nouveautés tous azimuts**.

Pour réveiller vos papilles, découvrez la pureté cristalline des nouveaux Muscadets Bio, la minéralité solaire du Hautes-Côtes de Beaune de Decelle-Villa. Si vos envies vous portent vers la gourmandise et la rondeur, alors le nouveau Pomerol, le brillant italien Salento sont pour vous...

**Douceur aussi dans les prix. Huit vins de printemps à moins de 20.-** tous de grande tenue ont été sélectionnés pour satisfaire votre soif de diversité et de découvertes.

**Plus de 15 nouvelles cuvées dans nos celliers à des prix très, très doux.**



**JULIEN CORNUAUD**  
Responsable commercial

# 8 VINS à moins de CHF 20



## MAS AMIEL

### VERTIGO ROUGE 2015

Côtes du Roussillon

Un jus précis, tonique, éclatant de fraîcheur : ce rouge se révèle dans toute la fougue de sa jeunesse. Un éclat minéral propre aux sols de schiste, terroirs des plus grands grenaches.

### VERTIGO BLANC 2016

Côtes du Roussillon

Ce blanc frais et croquant porte en lui toute l'énergie de ses jeunes vignes. Une parfaite symbiose entre des saveurs de fruits à chair blanche et une fraîcheur toute naturelle dopée par son terroir de schiste.



**16,-**  
AU LIEU DE  
**19,50**

**15,50**  
AU LIEU DE  
**17,80**



**NOUVEAU**

COUP DE  
COEUR

**14,40**  
AU LIEU DE  
**17,-**



LA REVUE DU  
**Vin**  
DE FRANCE **16,5/20**

## MUSCADET

### SÈVRES ET MAINE SUR LIE LES GAUTRONNIÈRES 2015

**PURE FRAÎCHEUR**

Issu des grands terroirs de Muscadet, LES GAUTRONNIÈRES SUR LIE de chez Bonnet-Huteau sont l'expression même des roches vertes et amphibolites sur un sol silico-argileux. Certifié Bio, le vin révèle un caractère puissant et minéral avec un beau volume en bouche.

**NOUVEAU**

## CÔTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE CHÂTEAU PIGOUDET CLASSIC 2016

Au coeur de la Provence, ce petit bijou d'élégance et de finesse a tout le plaisir des sens : attaque nette et charnue, élancée, superbe équilibre. Persistance aromatique sur des notes d'agrumes : ananas et pamplemousse.

**15,-**  
AU LIEU DE  
**18,-**



**17,40**  
AU LIEU DE  
**20,50**



## MONTSANT

### VINYES D'EN GABRIEL

#### L'HERAVI SELECCIO 2014

L'AOC Montsant, (province de Tarragone) offre une excellente alternative à sa voisine du PRIORAT et à des prix plus abordables. L'Heravi Seleccio avec 50% samso et 50% syrah se révèle charnu, corsé, doté d'un fruit somptueux !



# Un goût de printemps !



**19,80**  
AU LIEU DE  
**24,-**

## DUBUIS RUDAZ PINOT NOIR 2015

Philippe Dubuis est aujourd'hui le seul en Valais à labelliser Vinatura tous ses vins (VITISWISS, Fédération Suisse pour le développement d'une vitiviniculture durable). Structuré, velouté, son Pinot Noir a la dentelle des grands vins rouges.



**14,50**  
AU LIEU DE  
**17,50**

## BORDEAUX CÔTES DE CASTILLON AMPHORA ROUGE 2015

Issu d'une parcelle conduite en BIO le merlot d'Amphora 2015 déborde de fraîcheur et d'intensité. Il se montre précis, tactile, équilibré, tout en souplesse avec des tanins ronds et suaves.



**18,70**  
AU LIEU DE  
**22,-**



## SALENTO PRIMUS PRIMITIVO 2014

Romaldo Greco

À Salento dans les Pouilles, « talon de la botte italienne » Romaldo Greco nous fait découvrir des cépages autochtones tel que le primitivo, merveille de gourmandise... Éléphant, rond aux tanins souples PRIMUS affiche une belle personnalité.



**29,50**  
AU LIEU DE  
**36,-**



## SALENTO VERSUS 2014

Romaldo Greco

Romaldo Greco nous livre ici un 100% negroamaro de grand équilibre. Ce cépage autochtone malgré la chaleur conserve suffisamment d'acidité pour produire des vins bien équilibrés. Puissant et charnu VERSUS est brillant et ses notes épicées en finale lui confèrent un charme indéniable.



# NOUVEAUTÉS

## DE SAISON

### DECELLE-VILLA HAUTES-CÔTES DE BEAUNE BLANC 2015 « Les Champlains »

Sur les hauteurs de Savigny-Lès-Beaune, « Les Champlains » se caractérise par un sol pauvre et très caillouteux. Son exposition, très solaire permet d'obtenir un vin tendu. La vivacité et la fraîcheur sont balancées par la richesse et la minéralité.



### HAUTES-CÔTES DE NUITS ROUGE 2015

Les sols proches de ceux de la côte, offrent une dominante calcaire parfaitement adaptée à l'expression des grands pinots noirs. La fraîcheur et la chair se marient pour donner un vin très équilibré avec une structure tannique soyeuse.

**28,50**  
AU LIEU DE  
**34,-**

**26,50**  
AU LIEU DE  
**31,-**

### POMEROL CHÂTEAU LE PRIEURÉ 2011

Sur le fameux terroir de Pomerol, la famille Janoueix signe avec Le Prieuré un vin aux tanins soyeux et à la bouche gourmande : 60% merlot 20% cabernet franc et 20% cabernet-sauvignon. Un prix craquant.



**29,50**  
AU LIEU DE  
**35,-**

LA CAISSE  
DU MOIS

PAR CAISSE DE 6 BOUTEILLES

-20%

14,40  
LA BOUTEILLE  
AU LIEU DE  
18,-



### MAS AMIEL LE PLAISIR ROSÉ 2015

Ce vin si bien nommé  
LE PLAISIR DE MAS AMIEL  
possède la fougue de la  
jeunesse. Sa robe grenat  
intense s'ouvre sur un nez  
gourmand de petits fruits  
rouges et se fait subtil par  
ses notes de roses fraîches.



VIGNERON STAR

29,50  
AU LIEU DE  
35,-

### SAINT-JOSEPH PIERRE-JEAN VILLA PRÉFACE 2015

Une préface qui en dit long !

Pierre-Jean Villa adoubi des grands  
amateurs manie aussi bien la syrah que le  
pinot noir, le viognier que le chardonnay.  
D'une justesse de fruit à toute épreuve,  
PRÉFACE dynamise l'appellation avec  
un jus franc et précis, un corps svelte et  
croquant, de belle tension minérale.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE L'OFFRE : Les prix affichés s'entendent TVA incluse soit à l'unité ou par cartons de 3, 6 ou 12 bouteilles d'un même vin selon spécifications pour bénéficier des promotions. Sous réserve de stocks disponibles et de modification de millésime. Images non contractuelles.



#### FRIBOURG

Route du Mont-Carmel 1. - 1762 Givisiez  
Face à Migrolino  
tél. 026 465 22 22  
info@lacouleurduvin.ch

Mardi au Vendredi : 9H30 - 12H et 13H30 - 19H  
Samedi : non-stop 9H30 - 16H

Parking Gratuit



#### BULLE

Rue Château-d'En-Bas 30. - 1630 Bulle  
Face à Postfinance  
tél. 026 912 32 32  
bulle@lacouleurduvin.ch

Mardi au Vendredi : 9h30 - 12H et 13H30 - 19H  
Samedi : non-stop 9H30 - 16H

Parking Gratuit



#### LAUSANNE

Rue Marterey 34. - 1005 Lausanne  
Face à Coop-Caroline  
tél. 021 312 01 01  
lausanne@lacouleurduvin.ch

Mardi au Vendredi : 10H - 12H30 et 13H30 - 19H  
Samedi : non-stop 10H - 18H

Parking Gratuit

RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION ET NOS PROMOTIONS SUR :

WWW.LACOULEURDUVIN.CH

LIVRAISON OFFERTE DÈS 300,-

PARTOUT EN SUISSE

DANS LES 5 JOURS

À VOTRE DOMICILE !