

# BOLLE

**DIVINUM, L'ÉVÉNEMENT VINS DU PRINTEMPS !**



**DIVINUM - MORGES**  
DU 29 MARS AU 3 AVRIL 2023

Rejoignez-nous au  
**STAND 35 – BOLLE – LA LICORNE**

Toute notre équipe La Licorne se réjouit de vous faire déguster les vins de nos domaines, de notre gamme La LICORNE et du Domaine de la Ville de Morges. En venant nous rendre visite, vous pourrez participer à notre CONCOURS DIVINUM et gagner des places pour le festival MORGES-SOUS-RIRE en juin prochain.

Dégustez en avant-première notre CUVÉE UNIQUE rouge 2021 ainsi que les millésimes solaires 2022.

Au plaisir de vous y retrouver !

*Horaires:*

- > Mercredi 29 mars
- > Jeudi 30 mars
- > Vendredi 31 mars  
16h - 22h
- > Samedi 1<sup>er</sup> avril  
11h - 22h
- > Dimanche 2 avril  
11h - 20h
- > Lundi 3 avril  
16h - 21h

[www.salon-divinum.ch](http://www.salon-divinum.ch)



**CADEAU : EN ANNEXE, VEUILLEZ TROUVER 2 BONS DE RÉDUCTION POUR DIVINUM**

# VISITEZ NOTRE DOMAINE



Le vignoble du Domaine de Sarraux s'étend sur 18 ha et se situe d'un seul tenant autour d'une majestueuse demeure du 16<sup>ème</sup> siècle abritant les caves. Les vins du domaine sont élevés en foudres de chêne jusqu'à leur mise en bouteilles. Ses Grands Crus se déclinent en deux Chasselas, trois magnifiques vins rouges: Gamay, Pinot Noir et Garanoir, ainsi qu'un vin rosé original, issu de ces 3 cépages. Tous les vins produits au domaine le sont en production intégrée, en respectant l'environnement.



## ORGANISEZ VOTRE PROCHAINE FÊTE AU DOMAINE

Le Domaine de Sarraux-Dessous est l'endroit idéal pour organiser vos mariages, anniversaires, repas, apéros ou séminaires avec une vue magnifique sur les vignes et le Léman.

**NOUVEAU  
MILLÉSIME 2020**



### La Réserve Spéciale: une Collection originale

C'est avec le prestigieux millésime 2015 qu'Eric Barbay et Jean-François Crausaz, imaginent une véritable Collection de vins de garde. Au fil des ans, elle s'est enrichie des millésimes 2017, 2018 et 2020. Particularité de ces millésimes? Ils se distinguent grâce à leur capacité de garde. En vieillissant, ils développent des arômes secondaires de toast, de truffes ainsi que des arômes tertiaires de miel, de fruits confits. Ce sont d'authentiques vins de gastronomie à déguster avec un vieux Gruyère ou un fromage d'alpage affiné 24 mois. Original et délicieux!

MILLÉSIMES DISPONIBLES:  
2015 à Fr. 20.- | 2017 à Fr. 19.-  
2018 à Fr. 18.- | 2020 à Fr. 17.-

**DOMAINE DE SARRAUX-DESSOUS**

## LES VINS DU DOMAINE



## CALENDRIER

Caves ouvertes vaudoises  
27 et 28 mai

Caves ouvertes du Bourru  
4 et 5 novembre

Spectacles annuels  
(16), 17, 18 et 19 novembre

## CONTACT

Domaine de  
Sarraux-Dessous  
Eric Barbay, vigneron  
Ch. Sarraux-Dessous 6  
1268 Begnins

+41 22 366 21 32  
+41 79 275 18 60  
sarraux-dessous.ch

# OFFRES DU MOMENT

PROFITEZ

DÈS 10% DE RABAIS



-15%

## Chasselas Domaine de Sarraux-Dessous Grand cru Luins AOC La Côte 2021

**Cépage:** chasselas - **Descriptif:** Jolie robe claire, lumineuse. Le nez offre une belle intensité sur un profil frais. Notes fruitées et florales d'une pureté remarquable. Au palais, très jolie attaque, expressive. Corps harmonieux à la finale souple et nuancée.

Prix: Fr. 13.60 Fr. 12.- 75cl



-15%

## La Licorne Chasselas, AOC Vaud 2021

**Cépage:** chasselas - **Descriptif:** Robe lumineuse aux reflets jaune pâle. Nez intense de fleurs fraîches, de beurre et de poire, avec des notes de poivre blanc. Attaque riche et grasse. Au palais, fruits mûrs avec une belle fraîcheur en milieu de bouche. Bien équilibré, avec une finale ample, longue et sapide.

Prix: Fr. 14.90 Fr. 13.40 75cl  
Prix: Fr. 10.70 Fr. 9.60 50cl



-15%

## Château de Vuflens, Grand Cru Vuflens-le-Château AOC La Côte 2021

**Cépage:** chasselas - **Descriptif:** Robe cristalline. Nez minéral. Un joli chasselas pour l'apéritif qui accompagnera aussi vos plats de poissons, charcuterie et fromages.

Prix: Fr. 12.60 Fr. 11.- 75cl



-15%

## La Grand'Rue BIO Grand Cru Morges AOC La Côte 2020

**Cépage:** chasselas - **Descriptif:** Nez de fruits blancs aux notes de bergamote. Bouche ample et structurée. Finale minérale. Un chasselas ciselé !

Prix: Fr. 13.50 Fr. 11.40 75cl  
Fr. 9.80 Fr. 8.30 50cl



## Assemblage rouge Domaine du Plessis, Morges AOC La Côte 2019

**Cépages:** pinot noir, gamay, gamaret, garanoir  
**Descriptif:** Chaque cépage est vinifié séparément. Au printemps, quelques semaines avant la mise en bouteille, l'assemblage des 4 cépages est effectué. C'est un vin au bouquet expressif et fruité avec un palais rond, souple et harmonieux.

Prix: Fr. 13.50 Fr. 11.50 75cl



## Les Dioscures Gamaret-Garanoir AOC Vaud 2019

**Cépages:** gamaret, garanoir - **Descriptif:** Robe sombre et profonde, aux reflets violacés. Au nez, bouquet intense et expressif, avec des notes d'épices et de cuir. En bouche, on est impressionné par sa rondeur soutenue et par ses tanins mûrs.

Prix: Fr. 20.30 Fr. 17.- 75cl



## Etoile de La Côte rouge AOC La Côte 2019

**Cépage:** gamay - **Descriptif:** Robe rubis foncé au nez légèrement framboisé. Tendre en bouche, attaque agréable avec des tannins fondus. Un vin rouge convivial à servir en toute occasion (saucisson vaudois, saucisse aux choux, viandes mijotées, viandes grillées...)

Prix: Fr. 11.20 Fr. 9.50 75cl



NOUVEAU !

## «Bedoba» Saperavi - Kakhétie, Géorgie 2019

**Cépage:** saperavi - **Descriptif:** Robe d'un beau rouge sombre, aux reflets presque noirs. Nez savoureux et épicé, aux arômes de mûres et d'herbes de montagne, enrobés de notes florales et d'une touche poivrée. Palais puissant, compact, épicé et fruité, crémeux et juteux, offrant une finale d'une maturité douce et délicate. Accompagnement: pleurotes grillés, brochettes de porc grillées, bœuf rôti, agneau, fromage à pâte dure (comté, gruyère).

Prix: Fr. 21.- Fr. 16.80 75cl



# OENOTHEQUE LA LICORNE



## Oenothèque La Licorne

Rue Louis-de-Savoie 77-79 - 1110 Morges  
bolle@bolle.ch - T 021 801 27 10



Edouard Clerc se réjouit de vous accueillir et vous conseiller sur les vins d'ici et d'ailleurs. Plus de 500 références vous sont présentées ainsi que des idées cadeaux originales. Un petit paradis pour les amoureux du vin au centre de Morges et à deux pas du lac. Possibilité d'acheter des vins à bonne température et à l'unité pour vos apéritifs ou soirées improvisés.

	Matin	Après-midi
Lundi	fermé	13h30 - 17h30
Mardi - Vendredi	8h - 12h	13h30 - 18h30
Samedi	9h - 12h30	13h30 - 17h

## HORAIRES

Boutique en ligne: [bolle.ch](http://bolle.ch)

# AGENDA



1<sup>er</sup> avril au 14 mai 2023  
Fête de la Tulipe

Les astres s'invitent à cette 53ème édition de la Fête de la Tulipe à Morges.

Nous sommes fiers d'être à nouveau partenaire de cet événement majeur où ce ne sont pas moins de 300'000 visiteurs qui viendront découvrir les quelques 140'000 bulbes en fleur plantés dans le Parc et dans toute la ville de Morges.

La Fête se terminera en apothéose avec la Parade Navale de la CGN le dimanche 14 mai.

Un printemps tout en fête et en couleurs à Morges !

[www.fetedelatulipe.ch](http://www.fetedelatulipe.ch)



13 et 14 mai 2023  
BioVino à Moudon

La maison Bolle sera présente pour la première fois au salon BioVino, salon du vin suisse bio, à Moudon les 13 et 14 mai avec les vins labellisés Bio Suisse Bourgeon du Domaine de la Ville de Morges.

L'entrée à BioVino donne également accès à l'exposition BioAgri. Un programme riche et varié attend les visiteurs.

[www.bio-agri.ch/bio-vino](http://www.bio-agri.ch/bio-vino)



27 et 28 mai 2023  
Caves ouvertes vaudoises

Entrez et visitez nos caves à l'occasion de cet événement majeur des vins vaudois. Notre équipe vous attendra dans nos domaines à :

### >Vufflens-le-Château

Sur la place du village et au Domaine du Plessis  
Rte du Village 5  
1134 Vufflens-le-Château  
[www.bolle.ch](http://www.bolle.ch)

### >Morges

Domaine de la Ville  
Ch. de la Morgettas 2, 1110 Morges  
[www.domainedelaville.ch](http://www.domainedelaville.ch)

### > Begnins

Domaine de Sarraux-Dessous  
1268 Begnins  
[www.sarraux-dessous.ch](http://www.sarraux-dessous.ch)

Un week-end de Pentecôte sous le signe de la convivialité vaudoise !