

BOLLE

AUX PORTES DE L'AUTOMNE

DES VINS QUI RAVIRONT VOS PAPILLES

Pour un automne coloré, nous vous suggérons des vins haut en couleurs qui s'accorderont à merveille avec la chasse, les mets aux champignons ou la brisolée.

Bon appétit et santé!

L'ACCORD COMPLEXE

LES DIOSCURES GAMARET GARANOIR 2022 AOC VAUD

Les cépages Gamaret et Garanoir, issus d'un même croisement floral, ont été créés en 1970. Ces cépages sont donc jumeaux tout comme les Dioscures, surnom donné à Castor et Pollux, fils de Zeus dans la mythologie grecque.

Le Gamaret (Pollux) est riche en couleur, en tannins et bien équilibré. Il possède une aptitude au vieillissement. Le Garanoir (Castor) est très coloré, fruité, tendre, souple et d'une grande élégance.

Prix: CHF 20.30 (75cl)

ACCORDS METS-VINS

Selle de chevreuil, civet de sanglier, poêlée de champignons.



L'ACCORD ÉPICÉ

SYRAH MAURICE GAY 1883 2022 AOC VALAIS

Cave St-Pierre, Chamoson

Située au coeur du magnifique vignoble de Chamoson, la cave St-Pierre marie tradition et évolution œnologique pour vous offrir une Syrah remarquable qui ravira tous les amateurs de nectars épicés et poivrés.

Prix: CHF 21.50 (75cl)

ACCORDS METS-VINS

Râble de lièvre au genièvre, navarin d'agneau, caille rôtie, civet de lapin, pâtes aux champignons, fromages à pâte molle.

★ NOS DERNIÈRES MÉDAILLES ★

SELECTION DES VINS VAUDOIS 2023

MÉDAILLE D'OR ET 2ÈME RANG

★ *Larmes de Licorne* 2018, vin doux AOC Vaud

MÉDAILLES D'ARGENT

★ *La Licorne Chasselas* 2022 AOC Vaud

★ *La Licorne Rosé* 2022 AOC Vaud



MONDIAL DU CHASSELAS 2023

MÉDAILLE D'OR

★ *Domaine du Plessis* 2022 Grand Cru Vufflens-le-Château AOC La Côte

BIOVINO 2023

MÉDAILLE D'OR

★ *Parcelle 902* Chardonnay Sélection Nature 2021, Domaine de la Ville de Morges

MÉDAILLES D'ARGENT

★ *Parcelle 900* Chasselas Sélection nature 2021, Morges Grand Cru AOC La Côte

★ *La Grand' Rue* 2022 Chasselas Morges Grand Cru AOC La Côte

★ *Parcelle 966* Doral Sélection Nature 2021 Morges Grand Cru AOC La Côte

LA MAISON BOLLE EN COULISSES

Christelle Deleury: collaboratrice vente et marketing



Pour beaucoup d'entre vous, chers lecteurs, vous avez dû entendre une nouvelle voix au téléphone ces derniers temps, les lundis, jeudis & vendredis. En effet, il s'agit de Mme Christelle Deleury, notre nouvelle collaboratrice de vente et marketing de la maison Bolle & Cie.

Trentenaire sympathique et joyeuse, elle est native de la Côte vaudoise et a fait son parcours scolaire à Morges. Elle réside désormais à St-George avec son mari et ses deux jeunes enfants.

Après une maturité au Gymnase de Morges, elle a commencé son parcours professionnel dans le domaine social avant de s'orienter vers le secteur économique et commercial.

Arrivée en mai 2023 dans la maison, elle se dit heureuse chez Bolle ! Le contact avec la clientèle, la simplicité et la spontanéité des collègues, la variété du travail la ravissent !

Ses hobbies ? Elle pratique la course à pied, la navigation sur le lac et elle adore partager son temps libre avec ses amis et sa famille.

Un souvenir prémonitoire? Lors de son mariage, le couple a organisé son apéritif et convié ses invités dans les jardins du Domaine de Sarraux-Dessous face au lac et aux Alpes, tout ceci - bien sûr - accompagnés des vins du domaine signés Bolle.

En conclusion, Christelle attache beaucoup d'importance au contact et à la relation clientèle. Elle est une adepte du Carpe Diem et apprécie l'ambiance chaleureuse de notre maison.



Au nom de toute l'équipe La Licorne: Bienvenue chez nous et plein succès!



NOUVEAUTÉS



Les Guérites Chardonnay 2022 AOC La Côte

Doté d'une couleur jaune or et intense, ce chardonnay, Les Guérites blanc, offre une attaque ample et généreuse, soutenue par une belle acidité lui procurant une grande fraîcheur.

Il se déguste en parfaite association avec les produits de la mer et des alpages.

Les Guérites Garanoir 2022 AOC La Côte

D'un rouge profond avec des reflets violets, ce garanoir, Les Guérites rouge, présente de beaux arômes de fruits rouges mûrs tels que la cerise et la framboise avec des nuances épicées, rappelant le poivre noir et la cannelle. La finale est persistante, harmonieuse et d'une grande complexité.

Bouteille 75cl : CHF 17.-

Prix spécial de lancement : CHF 15.30

Bouteille 75cl : CHF 17.-

Prix spécial de lancement : CHF 15.30



Les guérites du port de Morges sont des témoins historiques qui rappellent l'importance passée de ce port situé sur les rives du lac Léman. Ces deux constructions à l'entrée du port racontent l'histoire d'un lieu qui a joué un rôle crucial dans le développement économique et le commerce de la région morgienne.

OFFRES DU MOMENT

NUANCES D'AUTOMNE

PROFITEZ
10% DE RABAIS



Le Morgien Chasselas sur Lies Grand Cru Morges AOC La Côte 2021

Cépage: chasselas - **Descriptif:** Avec cette méthode traditionnelle d'élevage, les lies enrichissent le vin, plus particulièrement son bouquet et lui confère plus de rondeur en bouche. La robe paille brille de reflets dorés élégants. Ce vin vous ravira de l'apéritif aux entrées type terrines de poissons, salades gourmandes et avec des poissons et des volailles en sauce.

Prix: CHF 17.- CHF 15.30

75cl



La Licorne Pinot Noir 2021

Cépage: pinot noir - **Descriptif:** Robe pourpre et brillante. Au nez, petits fruits mûrs (framboise, cassis, cerise) avec des notes épicées de cannelle. En bouche, souple et complexe, se distingue par sa personnalité et son élégance. Accompagne parfaitement le jambon braisé, la joue de bœuf, le coq au vin, l'émincé de porc aux épices asiatiques, la caille aux pruneaux, la truite saumonée, les feuilletés aux champignons de Paris ou le risotto aux bolets.

Prix: CHF 15.- CHF 13.50

75cl

Prix: CHF 11.- CHF 10.10

50cl



Bolle 1865 Chasselas AOC La Côte 2021

Cépage: chasselas - **Descriptif:** Elevé sur lies. Robe jaune pâle. Nez élégant de fleurs blanches. Frais en attaque, puissant et fruité avec des notes de pêches, poire et une finale minérale. Aromatique et onctueux. Idéal en apéritif, avec du poisson du lac ou des mets au fromage.

Prix: CHF 13.20 CHF 11.90

75cl



Domaine de Sarraux-Dessous Garanoir Grand Cru Luins AOC La Côte 2021

Cépage: garanoir - **Descriptif:** Robe sombre, aux reflets violacés. Au nez, il offre un bouquet intense et expressif, avec des notes d'épices et de cerise noire. Il impressionne par sa rondeur soutenue et par sa souplesse. S'accorde à merveille avec les grillades, les viandes rouges, le gibier et les fromages.

Prix: CHF 18.90 CHF 17.-

75cl

Prix: CHF 12.60 CHF 11.30

50cl



Domaine de Sarraux-Dessous blanc Grand Cru Luins AOC La Côte 2022

Cépage: chasselas - **Descriptif:** Jolie robe claire et lumineuse. Le nez offre une belle intensité sur un profil frais, fruité et floral d'une pureté remarquable. En bouche, très jolie attaque, expressive. Corps harmonieux à la finale souple et nuancée. Idéal en apéritif et en accompagnement de poissons grillés, viandes blanches peu épicées et les spécialités au fromage.

Prix: CHF 13.70 CHF 12.30

75cl

Prix: CHF 7.40 CHF 6.70

37.5 cl



Grand Romane Gigondas 2020 AOC Pierre Amadieu

Cépages: grenache, mourvèdre, syrah - **Descriptif:** Superbe nez de vanille, d'épices et de fruits cuits. Ces arômes se retrouvent fidèlement en bouche. Attaque soyeuse et généreuse. Harmonieux, équilibré, avec une belle mâche, classique et charmeur. A savourer avec du gibier, des viandes rouges et fromages.

Prix: CHF 22.90 CHF 20.60

75cl



LE COFFRET D'AUTOMNE

CHF 90.-

(AU LIEU DE
CHF 100.70 HORS
ACTION)



CONDITIONS: VALABLE DU 01.09. AU 31.10.2023, LIVRAISON OFFERTE DÈS FR. 300.- D'ACHAT, SAUF VENTE ENTRE-TEMPS, NON CUMULABLE, T.V.A. 7.7% INCL., PMT 30 JOURS NET

LA PÉPITE DE L'OENOTHÈQUE

Sélectionnée par Edouard Clerc



LA LICORNE VIOGNIER, Vaud AOC

La gamme La Licorne présente son nouveau Viognier, cultivé en grande partie au Clos Rochette sur le Domaine du Plessis à Vufflens-le-Château.

Doté d'un bouquet floral unique et d'une profusion d'arômes exotiques, il révèle des notes très intenses de fleurs blanches, de pêche, d'abricots et d'agrumes. Au palet, il offre un style savoureux, une texture voluptueuse et un équilibre entre la rondeur et la fraîcheur grâce à une belle acidité en milieu de bouche.

L'histoire du Viognier

Le Viognier, un cépage emblématique dont les origines remontent à l'Antiquité, est connu pour produire des vins blancs aromatiques et élégants. Originnaire de la vallée du Rhône, son histoire remonte à plus de 2000 ans. Les qualités du Viognier sont à l'origine de son attrait croissant auprès des amateurs de vin.



LA LICORNE VIOGNIER 2022

VAUD AOC

Cépage: 100% Viognier

Prix: CHF 19.80 (75 cl)

Élevage: partiellement élevé en barrique de chêne.

Dégustation: la persistance aromatique (mangue fraîche) confirme les impressions olfactives.

Mon conseil: conservez-le en cave entre 2 et 4 ans.

Accords mets-vins: vin de gastronomie par excellence, il apprécie la compagnie d'un carpaccio de Saint-Jacques, de poisson, d'un gratin de langoustines, de melon et jambon cru, d'un foie gras au chutney de mangue, d'une volaille, d'une viande blanche.

A votre santé !

BOUTIQUE EN LIGNE

RETROUVEZ TOUTE NOTRE GAMME SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE:

WWW.BOLLE.CH



OENOTHÈQUE LA LICORNE

RUE LOUIS-DE-SAVOIE 77-79 - 1110 MORGES

BOLLE@BOLLE.CH - T 021 801 27 74

	MATIN	APRÈS-MIDI
LUNDI	FERMÉ	13H30 - 17H30
MARDI - VENDREDI	8H - 12H	13H30 - 18H30
SAMEDI	9H - 12H30	13H30 - 17H00

La politique de confidentialité Bolle a été mise à jour sur notre site bolle.ch, en conformité avec la nLPD.

AGENDA



PAILLOTE FESTIVAL

Morges

14 - 17 septembre 2023

Pour son 15ème anniversaire, le Festival nous promet une programmation qui va détonner ! Nous vous retrouverons au bar à vins Bolle - La Licorne au cœur du Parc de l'Indépendance, lieu idyllique morgien à deux pas du lac Léman.

www.pailote-festival.ch



EXPO DE COSS

Cossonay

14-22 octobre 2023

Depuis maintenant plus de 50 ans, l'Expo de Coss attire un nombre croissant de visiteurs et d'exposants grâce à une philosophie toute simple : favoriser les commerces régionaux, assurer la diversité professionnelle, conserver un esprit de famille. La Maison Bolle est heureuse de participer à nouveau à cette édition.

www.expodecoss.ch



DÉGUSTATIONS D'EXCEPTION

Château de Morges

15 au 17 novembre 2023

SAVE THE DATE ! - DATE A RESERVER!!

Nos dégustations au Château de Morges reviennent en novembre.

Invitations et informations à suivre!