

BOLLE

LES NOUVEAUTÉS DE L'OENOTHÈQUE LA LICORNE



Chers amateurs de vin,

Nous sommes ravis de vous annoncer que l'Oenothèque La Licorne a rouvert ses portes après une période de rénovation en janvier dernier. C'est avec une grande joie que nous vous accueillons dans nos tout nouveaux locaux, prêts à vous offrir une expérience encore plus exceptionnelle.

Située en plein cœur de Morges dans un cadre chaleureux et convivial, notre équipe de spécialistes se tient à votre disposition pour vous guider dans vos choix. Leur expertise vous garantit une expérience de dégustation optimale, où chaque bouteille raconte une histoire unique. Et si le vin n'est pas votre seule passion, notre sélection de whiskys, gins, Chartreuse, rhums et eaux-de-vie saura également vous séduire.

Nous sommes impatients de vous retrouver et de partager avec vous notre passion pour le vin. Que vous soyez novice ou connaisseur, n'hésitez pas à pousser la porte de l'Oenothèque.

Edouard Clerc et toute l'équipe La Licorne

NOUVEL ESPACE DE DÉGUSTATION !

En plus de notre carnotzet fraîchement rénové, nous avons aménagé un tout nouvel espace de dégustation.

Pensé dans l'esprit même d'une cave, cet espace a été conçu pour vous offrir une expérience unique. Avec une capacité totale d'environ 20 personnes, il est idéal pour savourer les délices d'une dégustation de vin dans une ambiance conviviale et accueillante.

Que ce soit pour une réunion entre amis ou entre collègues, nous vous proposons de découvrir une sélection exceptionnelle de vins dans un cadre qui respire l'authenticité et le charme.

Informations et réservation: 021 801 27 74 ou bolle@bolle.ch



OENOTHÈQUE LA LICORNE
RUE LOUIS-DE-SAVOIE 77-79
1110 MORGES
T 021 801 27 10

HORAIRES

LUNDI 13H30 - 17H30
MARDI - VENDREDI 8H00 - 12H00 ET 13H30 - 18H30
SAMEDI 9H00 - 12H30 ET 13H30 - 17H00

NOUVEAUTÉ

MONOCEROS 2020 EDITION LIMITÉE

Fruit de la magie vigneronne inspiré par les étoiles!

Le 14 novembre 2023, nous dévoilons avec une grande fierté notre dernière pépite: Monoceros 2020, édition limitée.



L'exceptionnel millésime 2020 a offert des raisins d'une qualité irréprochable, idéal pour une surmaturation. Les étapes de vinification se sont déroulées avec soin, dans les caves du Château de Vufflens et du Domaine du Plessis. LA création finale de MONOCEROS est le résultat d'une journée de dégustation minutieuse, où nos chefs de cultures, cavistes et maîtres-cavistes ont fait appel à leurs papilles avisées pour parfaire ce vin d'exception. Les détails de ce processus restent un secret bien gardé, mais le résultat parle de lui-même.

Pourquoi le nom Monoceros?

De la même manière que la constellation de Monoceros (La Licorne en grec) illumine le ciel nocturne, le vin homonyme des vignobles Bolle, illumine les papilles avec sa palette de saveurs complexes.

Point de départ: Un millésime 2020 exceptionnel, une mise en avant des vins rouges de la maison Bolle dont l'élevage en barrique constitue l'ADN depuis la fin des années 1970. Continuité du savoir-faire de Jean-Jacques Bolle, pionnier de l'élevage en barrique du canton de Vaud.

Cépages et appellation: Gamaret, Galotta, Divico - VAUD AOC

Elevage: En barrique de chêne de 225 litres d'octobre 2020 à juin 2022, puis en bouteille de juillet 2022 à ce jour.

Notes de dégustation: Une robe d'un rouge profond, une première idée de prunes sauvages au bouquet, une note iodée, puis un voyage au pays des épices. Une bouche dense et fruitée avec une trame tannique ferme, une texture soyeuse et une belle vinosité qui prolonge la partition. Cet assemblage majestueux, dense et ensoleillé est à déguster en bonne compagnie et en toutes saisons.



Edition limitée à 999 bouteilles, présentée en coffret individuel

Prix de vente en carton individuel et feuillet de présentation: CHF 67.00

VENEZ DÉGUSTER MONOCEROS À DIVINUM MORGES

H O R A I R E S	Mercredi 20 mars
	Jeudi 21 mars
	Vendredi 22 mars > 16h - 22h
	Samedi 23 mars > 11h - 22h
	Dimanche 24 mars > 11h - 20h
Lundi 25 mars > 16h - 21h	



Nous nous réjouissons de vous y retrouver dans une ambiance chaleureuse.

www.divinum.ch



Dans ce courrier, nous vous offrons 2 bons de réduction pour Divinum

OFFRES DU MOMENT

POUR VOS APÉRITIFS ET VOS METS PRINTANIER

PROFITEZ

DÈS 10% DE RABAIS



**Bolle 1865 Chasselas sur lies 2022
AOC La Côte**

Cépage: Chasselas - **Descriptif:** Bouquet élégant de fleurs blanches. Fruité avec des notes de pêche, 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



**Château de Vuflens Grand Cru 2022
Vuflens-le-Château AOC La Côte**

Cépage: Chasselas - **Descriptif:** D'une grande finesse, son palais subtil et fruité s'accorde à merveille avec des mets au fromage, des poissons du lac, de la charcuterie, ou de la salade de dent-de-lion.

Prix: CHF 12.80 - CHF 11.50

75cl

POUR ACCOMPAGNER ASPERGES ET VOLAILLES



**La Licorne Blanche 2022
AOC Vaud**

Cépages: Chardonnay, Pinot blanc, Pinot gris, Doral, Chasselas - **Descriptif:** Bouquet de fleurs blanches, notes de tilleul. Bouche au fruité gourmand, arômes de poire, pêche et notes de miel. Belle acidité, équilibrée et discrète. S'accompagne avec une quiche aux légumes, des blinis au chèvre frais, des asperges ou du poulet à l'estragon.

Prix: CHF 15.50 CHF 13.90

75cl

Prix: CHF 11.50 CHF 10.30

50cl



**La Licorne Gamay Barrique 2022
AOC La Côte**

Cépage: Gamay - **Descriptif:** Robe sombre et profonde. L'éventail de ses parfums s'exprime dans des notes de fruits et d'épices. Ce vin se distingue par la complexité de ses arômes, par sa rondeur et sa souplesse. Un accompagnement parfait avec des asperges et jambon cru de pays ou du gruyère affiné.

Prix: CHF 20.00 CHF 18.00

75cl

POUR VOTRE REPAS DE PÂQUES



**Brut de Licorne
Méthode traditionnelle AOC Vaud**

Cépage: Pinot noir - **Descriptif:** Belle robe dorée avec de fins cordons de bulles. Au nez, parfum expressif de fruits blancs avec des notes épicées. Avec ses bulles très fines caressant le palais, il est d'une élégance remarquable. A proposer à l'apéritif, avec des feuilletés, des mets au poisson ou avec un dessert aux fruits.

Prix: CHF 25.00 CHF 22.50

75cl



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

Cépage: Garanoir - **Descriptif:** Robe sombre et profonde, aux reflets violacés. Au nez, ce vin révèle un bouquet intense et expressif, avec des notes d'épices et de cerise noire. En bouche, il révèle une belle rondeur. A savourer avec des grillades, de l'agneau ou des fromages à pâte molle.

Prix: CHF 18.90 CHF 17.00

75cl

Prix: CHF 12.60 CHF 11.30

50cl

BOUTIQUE EN LIGNE

RETROUVEZ TOUTE NOTRE GAMME SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE WWW.BOLLE.CH



CONDITIONS: VALABLE DU 01.03. AU 30.04.2024, LIVRAISON OFFERTE DÈS CHF 300.- D'ACHAT, SAUF VENTE ENTRE-TEMPS, NON CUMULABLE, T.V.A. 8.1% INCL., PMT 30 JOURS NET

NOUVEAUTÉS

Bodegas LAN : Vignoble d'exception au coeur de la Rioja

Viña Lanciano est le nom de cette enclave spectaculaire de 72 hectares, embrassée par un méandre de l'Èbre, à la frontière naturelle de la Rioja Alta et de la Rioja Alavesa. Un emplacement privilégié qui favorise un microclimat dans chacune de ses 22 parcelles, dans lequel l'équilibre de la nature est respecté grâce à une viticulture durable.



LAN Crianza 2019
Rioja DOCa, Espagne

Cépage: Tempranillo - **Descriptif:** Après un élevage de 12 mois en barriques, ce vin gourmand d'Espagne saura éveiller vos papilles. Le Tempranillo, cépage roi de la Rioja, s'exprime ici en douceur sur des petits fruits rouges et des notes épicées.

Prix: CHF 11.80 CHF 10.00

75cl



LAN Reserva 2017
Rioja DOCa, Espagne

Cépages: Graciano, Tempranillo - **Descriptif:** Laissez-vous charmer par cette cuvée Reserva aux arômes de jasmin et de fruits bien mûrs! Un vin moderne, à l'image des Bodegas LAN, qui sublime le Graciano et le Tempranillo. Parfait pour les amateurs de vins chaleureux.

Prix: CHF 16.50 CHF 14.00

75cl



LAN D-12 Crianza 2019
Rioja DOCa

Cépage: Tempranillo - **Descriptif:** Élaboré à partir d'une sélection de vignes provenant de parcelles de la Rioja Alta et d'Alavesa, LAN D-12 reflète la tradition vigneronne de la Rioja consistant à sélectionner leur meilleure cuve pour leur propre consommation. D'une belle fraîcheur fruitée sur fond de tannins souples, il est idéal avec un Carpaccio de bœuf, des viandes rouges racées, des fromages à pâte molle ou mi-dure.

Prix: CHF 18.00 CHF 15.30

75cl



AGENDA



FÊTE DE LA TULIPE
Morges
29 mars au 12 mai 2024

Pour cette nouvelle édition, la Fête de la Tulipe représentera les pays du Monde. Venez découvrir près de 140'000 tulipes de 350 variétés différentes, en musique et en danse. Pas moins de 300'000 visiteurs viennent se promener dans le parc et la ville chaque année. Nous sommes fiers d'être partenaire de cet événement majeur.

www.fetedelatulipe.ch



BIOVINO
Moudon
11 et 12 mai 2024

La maison Bolle sera présente au salon BioVino qui est l'unique Salon du vin suisse bio. C'est avec plaisir que nous vous ferons déguster les vins labellisés Bio Suisse Bourgeon du Domaine de la Ville de Morges.

Profitez de cette occasion pour visiter également la foire BioAgri.

www.bio-agri.ch/bio-vino



CAVES OUVERTES VAUDOISES
18 et 19 mai 2024

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**

Stand Bolle & Cie
Place du Village, 1134 Vufflens-le-Château

> **Morges**

Domaine de la Ville
Ch. de la Morgettaz 2, 1110 Morges

> **Begnins**

Domaine de Sarraux-Dessous, 1268 Begnins
www.ovv.ch/caves-ouvertes