



L'Echo des Copons

Publication officielle de votre commune/ N° 234

Givrins, mai 2021

SOUSCRIPTION ANNUELLE DES VINS DE LA COMMUNE *Le Millésime 2020 est arrivé !*



Mise en bouteille de 75 cl
pour le blanc, les rouges et le rosé,
livré en carton de 6 bouteilles

Egalement en bouteille de 50 cl
pour le rosé,
livré en carton de 15 bouteilles

Les commandes seront prises en considération jusqu'au vendredi 28 mai 2021 au plus tard.

Retrait des vins à mi-juillet.

(Les dates et le lieu du retrait seront communiqués personnellement à chaque souscripteur en temps voulu).

« Précoces cette année en Suisse, les vendanges 2020 promettent un raisin de qualité, mais en faibles quantités. La crise du coronavirus a durement affecté les vigneron, tout en leur réservant aussi quelques bonnes surprises avec notamment une hausse de la clientèle privée ».

C'est ainsi que le Journal 24 Heures qualifie la récolte 2020.

La récolte précoce a commencé début septembre 2020 et nous avons fini en octobre avec les cépages tardifs comme Galotta, Divico et Cabernet.

L'été chaud et relativement sec a contribué à rendre le fruit très sain et mûr.

PHILIPPE BOVET VOUS PRESENTE...

Le Rosé de Gamay - 2020

Notes : *Robe rose légère aux reflets violacés. Le nez, complexe et fruité s'ouvre sur des notes de petits fruits des bois. La bouche est riche, ample et fruitée. Ce rosé friand est plein de souplesse avec une belle structure.*

Il vous accompagnera tout l'été pour des apéros, des grillades ou des mets asiatiques.

Le Galotta - 2020

Ce cépage, rare dans le vignoble Suisse, est le fruit du croisement du Gamay et de l'Acelotta (raisin italien d'Emilie Romagne et du Piémont). Il a été réalisé en 1981 par la station de recherches agronomiques de Changins, à quelques kilomètres d'où est planté et produit ce magnifique vin.

Notes : *Robe rouge violacée. Au nez, on retrouve des arômes intenses d'épices et de fruits noirs tels que la mûre, la myrtille et le cassis.*

La bouche est également complexe et confirme les impressions au nez. Croquante et gourmande, la bouche se termine sur des tanins racés, denses et enrobés.

Accompagne merveilleusement des grillades, une viande rouge ou un gibier.



Viticulteur-œnologue distingué à de nombreuses reprises tant sur le plan cantonal, national qu'international, Philippe Bovet récolte le Gamay qui vous est proposé ici en vinification : « Rosé de Gamay », ainsi que « le Galotta », dans sa vigne au lieu-dit « Les Perruets », au sud de Givrins à la limite de Duillier et de Trélex.

www.philippebovet.ch

LA CAVE DE LA CÔTE VOUS PRESENTE...

Le Chasselas - 2020

Notes : La couleur est fraîche et brillante. Le nez se distingue par des intenses parfums floraux et fruités (poire et agrume).

En bouche équilibré. La finale est fraîche et longue.

Vin par excellence pour l'apéritif il peut accompagner à merveille les fromages à pâte dur (Gruyère, Etivaz, etc.), le Mont d'Or, les poissons du lac, la cuisine asiatique et surprenant avec des Sushis.

Le Gamay & Gamaret - 2020

Notes : D'une couleur rouge intense, ce magnifique assemblage de Gamay (50%), Garanoir (30%) et Gamaret (20%) exhale des arômes puissants de petits fruits. En bouche la texture vous rappelle le velours avec des tannins très soyeux et fins. Le goût est équilibré et les arômes poivrés et fruités. Le Gamay apporte la structure et le fruit frais, le Garanoir la rondeur et l'onctuosité et le Gamaret la puissance.

Avec le rouge de Givrins, vous pouvez accompagner un apéritif ou un repas convivial. Charcuteries, fromages à pâte molle, repas végétariens ou viandes blanches et rouges.



Agriculteur-viticulteur passionné, originaire de Givrins, Marc-Olivier Lequint cultive sur les communes de Givrins et de Trélex 5,5 hectares de vignes vinifiées par la Cave de la Côte. La famille habite Givrins depuis le XVIIIe siècle, le domaine s'est transmis sur plusieurs générations.

C'est sur ces coteaux ensoleillés, situés au sud de la commune à la limite de Duillier et de Trélex, que Marc-Olivier Lequint cultive les cépages de Chasselas et Gamay qui vous sont présentés en souscription



L'Art et la Passion du Vin

Ces deux vins sont vinifiés par le talentueux Rodrigo Banto, œnologue-responsable de la Cave de La Côte.

www.cavedelacote.ch

SOUSCRIPTION ANNUELLE DES VINS DE LA COMMUNE, MILLESIME 2020



NOM, Prénom : _____

Adresse : _____

Mail / Tél. : _____

Le ROUGE

Galotta carton/s de 6 bt./75cl à CHF 90.00

Le ROSE

Gamay carton/s de 6 bt./75 cl à CHF 72.00

Le ROSE

Gamay carton/s de 15 bt./50 cl à CHF 135.00

Le BLANC

Chasselas carton/s de 6 bt./75 cl à CHF 54.00

Le ROUGE

Gamay & Gamaret carton/s de 6 bt./75 cl à CHF 75.00

TVA incluse

Total CHF

(Paiement comptant lors du retrait)

Date : **Signature :**

Bulletin de souscription à retourner jusqu'au vendredi 28 mai 2021

par poste →

**Greffe municipal
Route de la Bellangère 6
1271 Givrins**

par courriel →

greffe@givrins.ch



Greffe Municipal - Route de la Bellangère 6 - 1271 Givrins
Tél. 022/369.90.20
Courriel : greffe@givrins.ch