



L'ECHO des Copons

Publication officielle de votre commune/195

Givrins, mars 2015

Souscription annuelle des vins de la commune



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

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

**Les commandes seront prises en considération
jusqu'au jeudi 16 avril 2015 au plus tard.**

Retrait des vins mi-mai.

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

La Municipalité vous invite à déguster « local » !

Le millésime 2014 se dévoile...

Le Rosé de Gamay

Signé Philippe Bovet



« Ce millésime se présente avec une belle robe brillante rose saumonée. Son bouquet aux arômes délicats et intenses de petits fruits rouges raviront votre nez. Son attaque en bouche vive, élégante et élancée titillera vos papilles. Ce rosé s'appuie sur une structure riche et fruitée se terminant avec des arômes croquants de baies des bois. »

Il accompagne à merveille le melon et le jambon de Parme, les mets asiatiques, les apéritifs en terrasse et grillades d'été.



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 dans sa vigne au lieu-dit « Les Perruets » au sud de Givrins à la limite de Duillier et de Trélex.



Retrouvez-le dans sa cave à Givrins ou sur son site www.philippebovet.ch

Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets

Salvador Dali



Givrins - En Champ Veret



Marc-Olivier Lequint
Viticulteur à Givrins



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, Gamay, Gamaret et Garanoir qui vous sont présentés en souscription.

Le Chasselas

Le cépage roi des vignobles du Léman

« Tout en finesse et en élégance, le Chasselas se reconnaît à sa couleur jaune clair et brillant, à son nez minéral, fruité aux senteurs de pêches et de poires et à son floral au subtil parfum de fleurs blanches.

En bouche, son attaque est dominée par le côté pétillant. Fruité et frais en milieu de bouche, sa finale longue et équilibrée ravira vos papilles. »

Il est temps de savourer cette élégance en apéritif ou en compagnie de poissons, charcuteries et autres fromages.

Gamay-Gamaret-Garanoir

Un assemblage souple et équilibré

« Ce millésime rouge à la robe soutenue avec des reflets violacés, au nez de fruits rouges et noirs rappelant la cerise, la griotte et la mûre, resplendira à votre table. En bouche, son attaque, souple et fraîche, ses senteurs de fruits des bois et sa finale longue avec des tannins souples, promet une belle évolution. »

Il accompagnera idéalement les charcuteries, viandes rouges et grillées, ainsi que les fromages.

Ces deux vins sont vinifiés par le talentueux Rodrigo Banto, œnologue- responsable des Caves Cidis SA. www.cidis.ch



Bulletin de souscription à retourner jusqu'au jeudi 16 avril 2015 dernier délai

par poste ☞ Greffe municipal
 Route de la Bellangère 6
 1271 Givrins

par courriel ☞ greffe@givrins.ch

par fax ☞ 022/369 90 29

Souscription annuelle des vins de la commune



Nom, Prénom :

Adresse :

| | | | | |
|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------|-------|
| Le BLANC Chasselas | <input type="checkbox"/> | carton/s de 6 bt./75 cl | à CHF 52.00 | |
| Le ROUGE Assemblage | <input type="checkbox"/> | carton/s de 6 bt./75 cl | à CHF 69.00 | |
| Le ROSE Gamay | <input type="checkbox"/> | carton/s de 6 bt./75 cl | à CHF 67.50 | |
| Le ROSE Gamay | <input type="checkbox"/> | carton/s de 15 bt./50 cl | à CHF 126.00 | |

TVA incluse

Total CHF

(Paiement comptant lors du retrait)

Date :

Signature :