




CAVE LA
Fournaise

Philippe et Joëlle Epiney
Veyras - Sierre - Valais



www.cavefournaise.ch

EXPEDITEUR

Nom: _____
Adresse: _____
Localité: _____
Tél.: _____
E-mail: _____

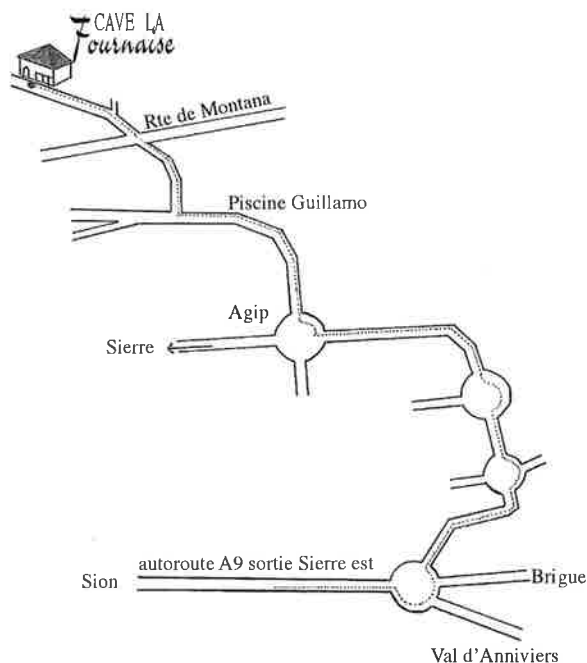
Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Envoi commercial/réponse
Invio commerciale-risposta

CAVE «LA FOURNAISE»
Philippe et Joëlle Epiney
Route de Riondaz 22
3968 Veyras

CAVE LA Fournaise

Sàrl



Entre amis, que vous les dégustiez un «*Soir d'Orage*», un jour de «*Fournaise*», ou au «*Clair de Lune*» ces vins vous dévoileront tous leurs secrets.

Dégustation - Accueil à la cave

Carnotzet : 15 places

Pour vous recevoir au mieux, merci d'annoncer votre visite.

Natel Philippe

079 246 56 56

Natel Joëlle

079 204 39 87

E-mail:

info@cavefournaise.ch

Site internet:

www.cavefournaise.ch

Liste de prix

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant « <i>Soir d'Orage</i> »	14.-	10.-	7.50
Johannisberg « <i>Petite Ondée</i> »	15.-	10.50	
Assemblage « <i>Doux Frissons</i> »	19.-		
Malvoisie « <i>Terre Brûlée</i> »	20.-	14.-	
Pinot Gris « <i>Emotion</i> »	18.-	13.-	
Petite Arvine « <i>Douce Morsure</i> »	20.-	14.-	
Marsanne Blanche « <i>Gouttes d'Or</i> »	18.-	13.-	
Païen « <i>Perle de Roche</i> »	19.-		
Welschriesling « <i>Le Frivole</i> »	18.-		

Vins Rosés

Rosé « <i>Clair de Lune</i> »	15.-	10.50	
-------------------------------	------	-------	--

Vins Rouges

Pinot Noir « <i>Fournaise</i> »	15.-	10.50	8.-
Pinot noir « <i>Florilège d'Octobre</i> »**	19.-		
Cornalin « <i>Braises d'Enfer</i> »	24.-	16.-	
Humagne « <i>Eclipse</i> »	19.-	13.50	
Gamay « <i>Senteur d'Eté</i> »	15.-	10.50	8.-
Ass. « <i>La Maléfique</i> »	19.-	13.50	
Ass. « <i>Farandole des Sens</i> »**	24.-		
Merlot « <i>Caresse du Sud</i> »**	24.-		
Gamaret « <i>Murmure d'Hadès</i> »	19.-		
Syrah « <i>La Capricieuse</i> »	22.-		
Puissance 5**	33.-		

Surmaturé**

Ass. « <i>Mélodie des Saisons</i> »		37.5 cl	35 cl
Ermitage « <i>Folie d'Automne</i> »			23.-
Pinot Noir « <i>Le Malicieux</i> »		23.-	
Fendant « <i>Récolte d'Hiver</i> »			21.-

Elevé en barrique**

Conditions de vente et de livraison

Prix: TVA incluse. Les frais de livraison seront facturés.

A partir de 5 cartons de 12 bouteilles : livraison gratuite dans toute la Suisse.

Réservation 90 jours. Passé ce délai les vins seront livrés à votre domicile.

Paiement: 30 jours net.

Carte de commande

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant « <i>Soir d'Orage</i> »			
Johannisberg « <i>Petite Ondée</i> »			
Assemblage « <i>Doux Frissons</i> »			
Malvoisie « <i>Terre Brûlée</i> »			
Pinot Gris « <i>Emotion</i> »			
Petite Arvine « <i>Douce Morsure</i> »			
Marsanne Blanche « <i>Gouttes d'Or</i> »			
Païen « <i>Perle de Roche</i> »			
Welschriesling « <i>Le Frivole</i> »			
Vins Rosés			
Rosé « <i>Clair de Lune</i> »			
Vins Rouges			
Pinot Noir « <i>Fournaise</i> »			
Pinot noir « <i>Florilège d'Octobre</i> »**			
Cornalin « <i>Braises d'Enfer</i> »			
Humagne « <i>Eclipse</i> »			
Gamay « <i>Senteur d'Eté</i> »			
Ass. « <i>La Maléfique</i> »			
Ass. « <i>Farandole des Sens</i> »**			
Merlot « <i>Caresse du Sud</i> »**			
Gamaret « <i>Murmure d'Hadès</i> »			
Syrah « <i>La Capricieuse</i> »			
Puissance 5**			

Surmaturé**

Ass. « <i>Mélodie des Saisons</i> »		37.5 cl	35 cl
Ermitage « <i>Folie d'Automne</i> »			23.-
Pinot Noir « <i>Le Malicieux</i> »			23.-
Fendant « <i>Récolte d'Hiver</i> »			21.-

Elevé en barrique**

Je passe chercher les vins à la cave sur rendez-vous dans les 30 jours.
Dès 90 jours les vins seront livrés.

Veuillez me livrer

Date:

Signature: