

LE BAUMLI

Afranchir svp  
Bitte frankieren

Nom/Name .....

Prénom/Vorname .....

NPA/PLZ ..... Lieu/Ort .....

Rue, N°/Strasse, Nr .....

Tel .....

Email .....



LE BAUMLI

LE BAUMLI | Dorfstrasse 20, 2512 Tüscherz  
www.lebaumli.ch | info@lebaumli.ch | 032 552 21 77

LE BAUMLI

« Quand le rêve devient réalité »

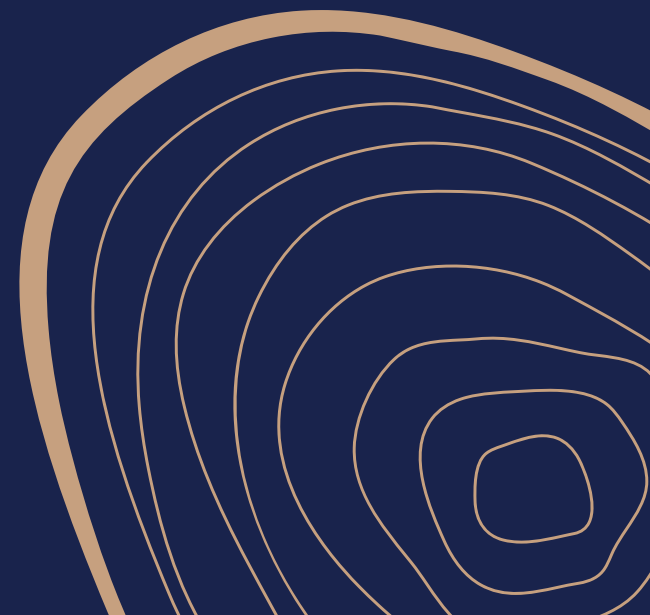
C'est l'histoire d'un jeune couple vigneron-œnologue qui souhaitait créer son propre domaine viticole dans la région du Lac de Biene. Une région choisie pour son vignoble typique, son paysage à couper le souffle et surtout pour sa diversité.

Malheureusement, aucun des deux ne possédait de domaine familial. Un long chemin pavé de défis se profilait à l'horizon. Jusqu'à ce que finalement, un coup de pouce du destin a permis au jeune couple de s'installer à Tüscherz.

Pour leur bonheur et pour celui du vin.

Stéphanie Horger

Marvin Aebischer





## Cuvées Sélection

Le Chasselas et le Pinot Noir, les cépages typiques de notre région; sélectionnés avec attention.

### Chasselas 2018

11.5% vol.  75cl  8-10°C


Cépage révélateur de terroir. Ce vin présente des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Un vin convivial à servir en toutes occasions.

### Oeil-de-Perdrix 2018

12.3% vol.  75cl  8-10°C

Fraicheur et bouquet fruité. Le rosé se consomme à l'apéritif ou se marie parfaitement avec du poisson.

### Pinot Noir 2018

13% vol.  75cl  13-16°C

Finesse et complexité, ce vin exprime une aromatique de petits fruits rouges et d'épices. Il accompagne agréablement les viandes et le fromage. Conservation: 3 à 5 ans.

## Cuvées Terroir

Un terroir unique qui offre une terre de prédilection pour les spécialités blanches.

### Chardonnay 2018

13% vol.  75cl  8-12°C

D'une complexité étonnante, ce chardonnay exprime douceur et force à la fois. Un vin frais et léger qui s'apprécie en toutes circonstances.

### Pinot Gris 2018

13% vol.  75cl  8-12°C

Élégance et caractère. Les arômes d'abricot et de fleurs blanches prédominent. Il s'accorde parfaitement avec du poisson ou une viande blanche.

### L'Orchis 2018



10.6% vol.  37.5cl  15-18°C

Symbiose de Muscat, de Pinot Gris et de Diolinoir. Doux et vif, l'Orchis dévoile des arômes muscatés et de miel. Il plaira aux amateurs de vins charmeurs.

## Cuvées Réserve

Une collection hors du commun qui se bonifiera avec le temps.

### Pinot Noir Barrique 2018

13% vol.  75cl  13-16°C


Raffinement et force de caractère. Ce vin expressif élevé en fût de chêne sublimera vos mets de qualité. Potentiel de garde: 5 à 10 ans selon les millésimes.

### Chasselas Amphore 2018

12% vol.  75cl  8-12°C

Complexité et élégance, sa délicatesse trouvera idéalement sa place à côté d'un plat de crustacés ou d'un dessert raffiné.

### Diolinoir 2018

13% vol.  75cl  13-16°C

Puissant et corsé sur des notes de mûres et de violette. Le Diolinoir se bonifiera avec les années. Il sera en parfaite harmonie avec des plats épicés.

	cl	Prix	Quantité
<b>Cuvées Sélection</b>			
Chasselas 2018	75cl	16.–	_____
Oeil-de-Perdrix 2018	75cl	16.–	_____
Pinot Noir 2018	75cl	16.–	_____

### Cuvées Terroir

Chardonnay 2018	75cl	25.–	_____
Pinot Gris 2018	75cl	25.–	_____
L'Orchis 2018	37.5cl	25.–	_____

### Cuvées Réserve

Pinot Noir Barrique 2018	75cl	35.–	_____
Chasselas Amphore 2018	75cl	35.–	_____
Diolinoir 2018	75cl	35.–	_____

TVA incluse/ Inkl MwSt

LE BAUMLI | Dorfstrasse 20, 2512 Tüscherz  
www.lebaumli.ch | info@lebaumli.ch | 032 552 21 77