

FC RICHEMOND - MISSION ET VISION

Promouvoir la formation des jeunes et assurer le développement du mouvement junior dans une ambiance agréable et amicale et proposer des équipes d'actifs attractives pour nos joueurs en fin de formation. Nous nous engageons à tout mettre en œuvre pour faire évoluer notre première équipe au plus haut niveau cantonal, voir national. Pour cela, **NOUS AVONS BESOIN DE VOUS!**

L'entier du bénéfice de cette vente de vin aidera à financer les frais du club (arbitrage, lavages de maillots, matériel, transports etc.) pour le bien de ses 350 juniors et plus de 500 membres actifs.



VENTE DE VIN 2022 - NOTRE SÉLECTION POUR VOTRE PLAISIR!

DOMAINE DU VIEUX MOULIN, ALBERT DERRON & FILS SA, MÔTIER-VULLY

Vully - Bataille de Morat "Sélection" : Fruité et pétillant pour l'apéritif, les poissons et les mets au fromage.

Vully - "Imagine" - Nouvel assemblage Rouge issu des cépages Gamaret et Garanoir. Vin fruité aux arômes de fruits noirs. En bouche, légèrement tannique, équilibré et harmonieux. Garde: 2-5 ans.

CAVE MANDOLÉ, NOËL THÉTAZ ET FILS, SAILLON

Fendant "Fesses d'Ange" : Chasselas issu de vignes de plus de 30 ans. Vin de plaisir. Robe jaune clair, floral et fruité. Apéritif, fromages, raclette, fondue, poisson à fine chair... Prix du meilleur Fendant 2016 !

Johannisberg : Robe jaune, fruits mûrs, une légère touche d'amande pour l'apéro, fromages, poissons, asperges...

Humagne Rouge de Saillon : Vin médaillé, robe violacée, fruits sauvages, sous-bois. Chasse, fromages d'alpage...

BONVIN - LES DOMAINES 1858, CHARLES BONVIN SA, SION

Plan Loggier Trois : Pinot blanc, Sylvaner, Heida. Robe jaune pâle, bouquet aux parfums subtils et élégants, vin fruité et harmonieux. Apéritif, entrées, poissons, viandes blanches, cuisine méditerranéenne...

Petite Arvine : Couleur jaune clair. Nez légèrement aromatique, fin et subtil, belle complexité, intense avec des arômes fruités. Apéritif, huîtres, moules, langoustines et fruits de mers, terrines de poissons et poissons de mer.

Clos du Château : Pinot noir, Merlot. Robe profonde avec des reflets violacés, bouquet de petits fruits et des notes plus épicées, ample et racé en bouche. Terrines, viande séchée et plats froids, veau, bœuf, agneau...

GERMANIER - CAVE DU TUNNEL, CONTHEY

Chardonnay AOC Valais : Souvent comparé à un Bourgogne premier cru. Léger, fruité, dont les gens sont très friands. Mûrit merveilleusement bien en bouteille. Entrées, salades, crustacés, poissons, fromages et charcuterie.

Païen AOC Valais : Appelé Heida en Haut-Valais. Vin rustique et vif aux saveurs d'agrumes. Structuré et tonique, sa belle acidité lui assure un vieillissement profitable. Fromages, crustacés, fruits de mer et poissons en sauce.

Syrah : Rivalisant avec les plus grandes cuvées internationales. Vin puissant, ferme et coloré aux délicieuses saveurs de baies des bois légèrement poivrées. Grillades, agneau et gibier.

Cornalin : Une robe rouge violacée, des arômes de cerise noire et de baies des bois, une puissance aromatique mémorable, "Premiers Frissons d'hiver" séduit les papilles par un tourbillon de saveurs revigorantes. Gibier et viandes goûteuses ou marinées.

LOUIS AUGUSTE, BERNARD GUIGNON, SUGIEZ

Viña Diezmo Crianza Rioja DOC - Primicia : Couleur rouge cerise avec des reflets violacés. Arômes de fruits mûrs avec des notes de chocolat et vanille. Puissant, bien structuré et tanins fins. Un vin pour tous les jours...

Fitou "Origines" AOC - Bertrand-Bergé : Assemblage de Carignan et Grenache noir. Notes florales et fruits confits. Bouche ronde, tendre au fruité intense et aux tanins gourmands. Viandes rouges, fromages et plats en sauce...

Cairanne AOC - Camille Cayran : Vin de plaisir et d'une grande finesse, très expressif, arômes de cerise noire, d'épices douces, et une belle onctuosité. Agneau, grillades et cochonnaille.

Cannonau DCG Sardegna Lillové Gabbas : Cépage Cannonau et petit ajout d'autres raisins rouges sardes. Vin de qualité qui se marie bien aux viandes rouges, aux fromages et aux plats italiens...

VINS DU PORTUGAL - PRIVÉ

Bolota Dourada, Soc. Agri. Fonte Coberta : Vin rouge à partir de cépages Trincadeira (60%), Aragonez (25%), Cabernet Sauvignon (15%). Vieilli 9 mois en cuves de chêne françaises. Couleur grenat intense, fruité, aromatique.

Remise des vins aux vestiaires du stade du Guintzet : Samedi, 17.12.2022 de 10h à 13h

Contact : Didier Wuilloud, didier.wuilloud@bluewin.ch / 079 634 90 48

IMPORTANT!

Pour des questions d'organisation, nous vous prions, soit de venir chercher vos vins, soit de mandater votre vendeur ou une tierce personne pour venir chercher vos vins à la date indiquée, contre présentation de la présente fiche, ou de la copie en possession du vendeur, votre commande sera quittancée et remise à votre "livreur" avec un BV.

Le FC RICHEMOND vous remercie infiniment de votre soutien!

...et UN GRAND MERCI à nos fournisseurs pour leur excellente collaboration!