

## [Vins australiens]

LES COULEURS ET LES SAVEURS D'AUSTRALIE CHEZ VOUS



L'entreprise Angove est une société familiale depuis 4 générations. Tout a commencé en 1886, lorsque le docteur et chirurgien William Angove émigre de Cornwall, Angleterre, pour s'établir avec sa famille au sud de l'Australie afin d'ouvrir son cabinet. Sa passion pour le vin le pousse à créer une petite cave à Tea Tree Gully qui n'a cessé de s'agrandir avec les années et qui est devenue aujourd'hui l'une des meilleures caves australiennes reconnue dans le monde entier.

Héritage, tradition, intégrité et vision sont les mots clés de cette famille de passionnés. Leur philosophie est de produire des vins d'excellente qualité en maximisant le caractère propre à chaque cépage.

Dans la gamme Chalk Hill Blue, deux assemblages sont à l'honneur:

- le Sémillon Chardonnay pour le blanc
- le Shiraz Cabernet pour le rouge

### [PointsForts]

- **Exclusivité** Schenk pour la Suisse
- **Qualité/Prix** vin de l'autre bout du monde à des prix exceptionnels
- **Habillage** attractif
- **Originalité** dans votre assortiment
- **Tradition** authenticité



#### Chalk Hill Blue 2009 Semillon & Chardonnay Angove, South Australia



Cet assemblage original de Semillon et de Chardonnay illuminera vos verres de sa couleur jaune pâle aux reflets verts. Au nez, des arômes d'agrumes et de fruits tropicaux confirment en bouche en y révélant des saveurs de fruits de la passion et d'ananas. C'est un vin excellent à déguster à l'apéritif, avec un plateau de fruits de mer, sans oublier avec des mets légers, comme par exemple des salades estivales.

#### Chalk Hill Blue 2008 Shiraz & Cabernet Angove, South Australia



Habillé d'une robe rouge rubis profond, ce vin est aromatique et très fruité aux notes de groseilles, de prunes et de bois. Parfait et étonnant équilibre entre les tannins et les touches boisées dues à son passage en barrique de chêne, il reste moyennement corsé et est facile à boire. Idéal avec des viandes rouges et lors de barbecues entre amis.

## [Sangria]

SANGRIA BORRIQUITO, VÉRITABLE COCKTAIL DE SOLEIL!

Originnaire d'Espagne, la sangria se compose de vin rouge, de limonade, de sucre et de fruits. Le goût unique de la Sangria Borriquito et sa faible teneur en alcool en font une boisson des plus désaltérante.

### [La sangria est festive]

Véritable cocktail, elle se sert en apéritif, très fraîche ou «on the rocks» et accompagne idéalement les salades d'été et les grillades. Un rayon de soleil sur la table!



### [Recette sympathique]

#### ■ Ingrédients:

- 3 litres de Sangria Borriquito
- 1 litre de limonade
- 2 pêches
- 1 pomme
- 2 oranges
- 1 citron
- 1 morceau de cannelle
- Sucre

#### ■ Préparation:

Lavez les fruits et découpez-les en morceaux. Ajoutez la Sangria Borriquito, la

limonade, le sucre et la cannelle. Mélangez le tout, réservez au froid et servez-la bien fraîche avec des glaçons et des rondelles de citron en décoration!



### [PointsForts]

- **Produit saisonnier** à proposer à vos clients pour la période estivale
- **Nouvel habillage** gai, coloré, festif
- **Baisse** du prix

## [Oeil de Perdrix]

UN ROSÉ ENTRE DANS LA GAMME DE LA RÉSERVE DES ADMINISTRATEURS



Flamboyant d'un rose saumoné, sa robe annonce une cohorte d'arômes épanouis qui flirtent dans des senteurs de fruits rouges, fraises et pêches blanches. D'une texture soyeuse et d'une structure élégante, sa chair solaire flatte le palais de sensations enjôleuses, richement étoffées, révélant tout le faste d'un Pinot Noir vendangé à belle maturité. Avec sa finale fraîche et d'une accorte vivacité, cet Œil-de-Perdrix fait merveille aux côtés d'une salade de tomates et de mozzarella au basilic, de brochettes d'agneau mariné aux épices, d'un ragoût de poulet aux olives vertes, de mets exotiques et épicés, de fromage de chèvre frais. Service à 10 à 12 C.

## [Vins du Trentin]

**GAIERHOF: UN DOMAINE FAMILIAL DE TRADITION**

Le Domaine Gaierhof se situe dans la petite localité de Rovere della Luna dans la région du Trentin au pied du Mont Gaier.

### [3 générations]

Gaierhof, c'est l'histoire de 3 générations de la famille Togn qui débuta en 1943 avec German, le fondateur, père de Luigi qui s'occupe aujourd'hui du domaine avec ses trois filles et son beau-fils.

### [Tradition viticole]

La vocation et la tradition viticoles du Trentin sont ancrées dans la terre. Expérience, instrument de production à la pointe, recherche de la qualité optimale sont les facteurs clés du succès du domaine Gaierhof de la famille Togn.

### Pinot Grigio 2009 Trentino DOC M.O.



Le Pinot Grigio Gaierhof grandit sur les collines de Rovere della Luna. Vinifié à température régulée dans des cuves inox, il possède une belle robe de couleur paille ainsi que de délicats et subtils accents épicés. Vin sec, aromatique et de caractère, il se déguste frais avec des pâtes, truites grillées, gnocchi ou de la volaille.

### Teroldego Rotaliano Riserva 2007 Trentino DOC M.O.



Le Teroldego Rotaliano DOC Riserva Gaierhof a été soigneusement élevé en barrique pendant 24 mois. Vin d'un fruité intense aux notes finement boisées, il s'accorde à merveille avec des viandes rouges, du gibier ou de l'agneau. Il présente un excellent potentiel de garde.

## [Points Forts]

### ■ Anecdote

On présume que le nom Teroldego provient du terme «Tiroler Gold», l'Or du Tyrol, car, sous l'empire austro-hongrois, il était servi à la Cour de Vienne. Grâce à ses qualités typées, on considère le Teroldego Rotaliano comme le cépage autochtone roi du Trentin.