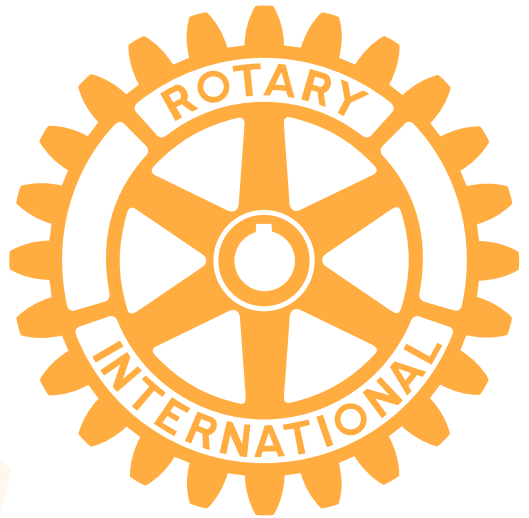


# VENTE DE VIN 2018

Pour le soutien de diverses actions sociales



**Rotary**

Club des Montagnes  
neuchâtelaises

## VINS BLANCS

### **NEUCHÂTEL BLANC AOC, CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER 2017**

Robe pâle, nez de tilleul, vin fruité et gouleyant, le Neuchâtel blanc est issu du cépage Chasselas. C'est un vin gai, compagnon de l'apéritif, il s'accorde bien avec les poissons grillés ainsi qu'avec les fruits de mer. Parfait avec le fromage, il anime joyeusement les fins de soirée.

12 bouteilles CHF 180.–

### **VULLY BLANC AOC, LA DÉSALPE 2017**

Ce cru se distingue par une belle minéralité ainsi que par son parfum léger et ses arômes subtils de mûres et de pommes. La présentation ainsi que le « design ethno » et le « look » helvétique sont très tendances, aussi bien dans les milieux urbains que sur la table des terrasses campagnardes.

12 bouteilles CHF 180.–

## VIN ROSÉ

### **BORDEAUX ROSÉ MC, CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT 2017, MÉDAILLE D'OR PARIS**

Provenance: région extrême de l'Entre-Deux-Mers épousant les vignobles des Côtes de Bordeaux. Cépages: Cabernet Sauvignon et un apport de Cabernet Franc. La bouche est pleine, ronde avec des saveurs fraîches et douces de fruits frais et mûrs.

12 bouteilles CHF 180.–

## VINS ROUGES

### **CHEYRES ROUGE AOC, ASSEMBLAGE DE NOBLES CÉPAGES 2017**

Cheyres, sur la rive sud du lac de Neuchâtel, canton de Fribourg. Cépages: Pinot noir, Gamaret, Galotta. Robe rubis intense aux reflets violacés. Bouquet avec des arômes de petits fruits rouges et noirs, cerises, mûres et épices. Un cru fruité, charnu et soyeux avec des tanins bien fondus. Accompagne à merveille les grillades et les viandes blanches.

12 bouteilles CHF 180.–

## **MERLOT-CABERNET VENETO IGT, BASCAREL, CESARI 2015**

En bouche, le Merlot-Cabernet Veneto inspire par sa puissance et sa variété de saveurs. C'est flamboyant et d'un rapport qualité-prix hors du commun.

12 bouteilles CHF 180.–

## **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC, GRAND SÉLECTION, SAN GIORGIO 2015**

Spécificités: vendangé à la main. Vinification traditionnelle, puis élevage 6 à 12 mois en fûts de chêne. Robe: rouge rubis, avec des reflets violets. Bouquet: arômes généreux qui rappellent les prunes et les fruits rouges mûrs. Palais: texture veloutée, finale rappelant des notes d'épices. Accords mets-vin: antipasti, agneau et chasse en sauce, fromages durs. Température de service: 16 - 18°C.

12 bouteilles CHF 200.–

## **MALBEC PREMIUM MO, TUPUNGATO VALLEY 2017 BIO**

La longue macération ainsi que la fermentation sous contrôle des températures sont suivis d'un vieillissement de 6 mois en fûts de chênes neufs. Robe: violet sombre. Bouquet: intense de mûre, de cassis, avec des notes épicées de poivre. Un vin structuré et souple avec des arômes de prunes et de chocolat. Accords mets-vins: viandes rouges, plats de pâtes.

**Potentiel de garde:** 5 à 6 ans.

12 bouteilles CHF 180.–

## **CÔTES DU LUBÉRON MC, CHÂTEAU VAL JOANIS 2016**

Issu d'un terroir constitué de galets roulés, ce cru à la robe pourpre intense est à la fois charpenté, ample, fruité souple et ronds avec des arômes de cassis et de fruits rouges bien mûrs. Accords mets-vins: viandes rouges, grillades, fromage à pâte dure.

**Potentiel de garde:** 6 à 8 ans.

12 bouteilles CHF 200.–

## **PLAN DE DIEU, CHÂTEAU SAINT JEAN MO, 2015 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CADASTRÉ**

Le leader des ventes de vin du RCMN  
Le plateau du « Plan de Dieu » est limitrophe des appellations Gigondas et Chateauneuf-du-Pape. Les plantations en « gobelets » sur des sols constitués

de galets roulés et de graviers calcaires, ainsi que des rendements limités, confèrent à ce cru sa robe violine foncée, de même que son bouquet intense de réglisse et de fruits noirs bien murs. Le « Plan de Dieu » est le seul Côtes-du-Rhône-Villages à prendre le nom de son terroir comme reconnaissance ultime de sa qualité.

12 bouteilles CHF 200.–

## CHAMPAGNES

### CAVA MONT MARÇAL DO, EXTREMARIUM, BRUT RESERVA

La méthode « Champenoise » confère à ce Cava sa robe jaune claire et brillante ainsi que des bulles très fines. A la fois frais et vineux, ce cru se distingue par ses notes toastées de café, de noix de coco et de vanille ainsi que par ses arômes de pêche et de fleurs blanches. Un cru élégant, minéral et équilibré. Remarques : 90 points R. Parker (The Wine Advocate).

Accord Mets-Vins : apéritif, huîtres, plats asiatiques épicés.

12 bouteilles CHF 240.–

### CHAMPAGNE MONTAUDON, BRUT RÉSERVE

De teinte aux reflets jaune or cuivré et au bouquet de brioche, de fruits secs et d'amande, ce cru aux fines bulles se caractérise par son caractère frais, vif, élégant et harmonieux. Ne doit manquer sur aucune table.

6 bouteilles CHF 240.–

## La sélection « Prestige »

### MOSAÏQUE AOC, CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER 2016/17

Mosaïque est un vin d'assemblage issu des cépages Gamaret, Garanoir et Pinot noir. Robe rouge, sombre et intense, arôme de fruits sauvages. A son avantage avec une viande rouge. Il trouve sa plénitude en accompagnant les mets de caractère, par exemple le gibier.

6 bouteilles CHF 180.–

### L'ORPAILLEUR OR NOIR AOC, ASSEMBLAGE ROUGE, F. DUMOULIN 2016

Assemblage de Merlot, Cabernet franc et Syrah. Ce vin rouge d'assemblage se distingue par la complexité de son nez. En bouche, c'est un concentré de

tannins présents et élégants. Accord Mets-Vins : Côte de bœuf à la moëlle, dinde farcie aux marrons, navarin d'agneau, cailles farcies, perdrix aux choux, plateau de fromages.

6 bouteilles CHF 210.–

### **BAROLO MONFALLETTO DOC, CORDERO DI MONTEZEMOLO 2012**

Cépage: 100% Nebbiolo. Zone de production : vin historique de la cave issu de l'assemblage soigneusement sélectionné des vignobles de Monfalletto Estate dans la ville de La Morra. L'âge des vignes est compris entre 15 et 50 ans, toutes avec des expositions sud/est et sud/ouest donnant des raisins parfaits et une maturité harmonieuse. Les sols argileux et calcaires apportent élégance et complexité. Tous les lots subissent une période de vieillissement dans différents types de bois français et slovènes pour une période de 18 à 24 mois. Assemblage final des lots choisis, mis en bouteille et mis sur le marché après un an. Vin de longévité qui évolue lentement et régulièrement dans la bouteille. De belles expressions même après plusieurs décennies. Intemporel. Accord Mets-Vins : un vin aristocratique qui s'accorde avec le gibier, le bœuf braisé et le pigeon. Superbe avec des plats garnis de truffes blanches d'Alba : flan de cardon avec fondue et ravioli de canard.

6 bouteilles CHF 300.–

### **AMARONE CLASSICO DOC, MANTE DANIELI, C. RUGOLIN 2011**

Un diamant de la production de l'entreprise. Cet Amarone est obtenu à partir de la sélection des meilleurs raisins Corvina, Rondinella et Molinara. Ce nectar rouge clair, au nez épicé et aux tannins fondus s'accordera à merveille avec des viandes rôties où grillées et des fromages assaisonnés.

6 bouteilles CHF 300.–

### **RIBERA DEL DUERO RESERVA DO, VALDUERO 2011**

Vendangé à la main et suivi d'une lente macération sous contrôle des températures, ce cru est vieilli 30 mois dans trois types de fûts de chêne neufs différents et 18 mois en bouteilles. Robe cerise noire profonde et bouquet intense de café, de tabac et de vanille. Un vin complexe et structuré avec des tanins soyeux et élégants. Remarques: 93 points R. Parker (The Wine Advocate). Accord Mets-Vins : viandes rouges épicées, gibiers.

6 bouteilles CHF 240.–

## **COYAM GRAND CRU DO, COLCHAGUA VALLEY 2014 BIO**

Cépages : assemblage de Syrah, Merlot, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre et Malbec. Robe violacée très soutenue et sombre. Bouquet très expressif avec des notes de fruits noirs bien mûrs, de chocolat, de réglisse et de vanille. Un cru complexe et concentré avec une très belle structure tannique et une grande persistance aromatique.

**Potentiel de garde:** 10 à 12 ans.

6 bouteilles CHF 210.–

## **CROZES-HERMITAGE MO, E. GUIGAL 2015**

Les vignes sont majoritairement en coteaux. L'encépagement est 100% Syrah. Avec une robe très sombre et profonde c'est un vin d'une remarquable fraîcheur, des tannins très présents mais travaillés par un affinage prolongé sous bois. Accord Mets-Vins: magnifique avec des viandes rouges ou une chasse.

6 bouteilles CHF 180.–

## **CHÂTEAU ORISSE DU CASSE MC, GRAND CRU SAINT-EMILION 2015**

Ce grand cru se distingue par une superbe intensité aromatique soutenue et un très beau boisé. En bouche, un vin à la fois généreux, rond et d'une très grande subtilité.

**Potentiel de garde:** 12 à 15 ans.

Caisse bois de 6 bouteilles CHF 210.–

---

## **CONDITIONS DE LIVRAISON**

Marchandise à prendre **après paiement** chez SDB S.A., Bd de la Liberté 2 (entrée rue des Gentianes), 2300 La Chaux-de-Fonds.

Livraison possible dès 5 cartons, à votre domicile.

BULLETIN DE SOUSCRIPTION À RENVOYER À:

Jean-Luc Christen, SDB S.A.,

Bd de la Liberté 2, 2300 La Chaux-de-Fonds

Tél. 079 240 39 41, Fax 032 969 26 45

E-mail: [j-l.christen@sdbsa.com](mailto:j-l.christen@sdbsa.com)

Compte UBS: CH81 0024 2242 FR11 2564 0



## SOUSCRIPTION

Nom .....

Prénom .....

Rue ..... N° ..... Etage .....

Ville .....

Tél. privé ..... prof. ....

Je (nous) commande(ons):

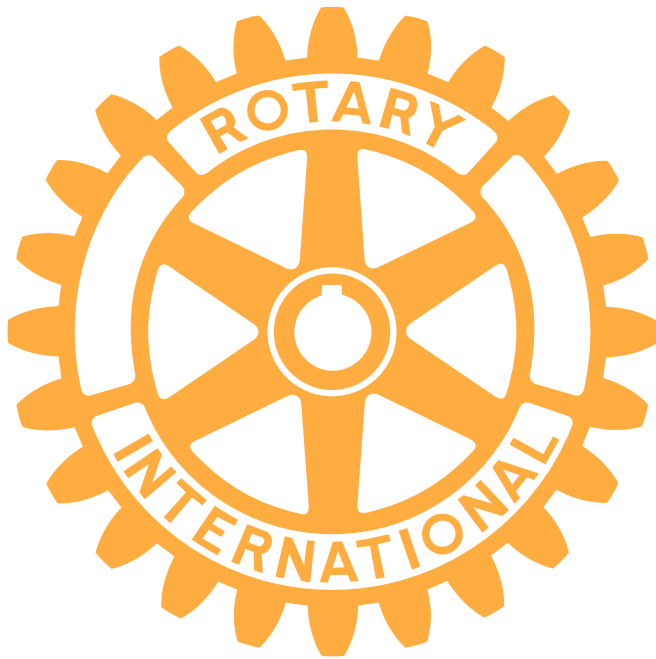
.....x 12 bout.	Neuchâtel blanc AOC, Caves du Château d'Auvernier 2017	CHF 180.–
.....x 12 bout.	Vully blanc AOC, La Désalpe 2017	CHF 180.–
.....x 12 bout.	Bordeaux rosé MC, Château Lamothe-Vincent 2017, Médaille d'Or Paris	CHF 180.–
.....x 12 bout.	Cheyres rouge AOC, Assemblage de Nobles Cépages 2017	CHF 180.–
.....x 12 bout.	Merlot-Cabernet Veneto IGT, Bascarel, Cesari 2015	CHF 180.–
.....x 12 bout.	Montepulciano d'Abruzzo DOC, Grand Sélection, San Giorgio 2015	CHF 180.–
.....x 12 bout.	Malbec premium MO, Tupungato Valley 2017 BIO	CHF 180.–
.....x 12 bout.	Côtes du Lubéron MC, Château Val Joanis 2016	CHF 200.–
.....x 12 bout.	Plan de Dieu, Château Saint Jean MO, 2015 Côtes du Rhône Villages cadastré	CHF 200.–
.....x 12 bout.	Cava Mont Marçal DO, Extremarium, brut reserva	CHF 240.–
.....x 6 bout.	Champagne Montaudon brut réserve	CHF 240.–

### La sélection « Prestige »

.....x 6 bout.	Mosaïque AOC, Caves du Château d'Auvernier 2016/17	CHF 180.–
.....x 6 bout.	L'orpilleur or noir AOC, Assemblage rouge, F. Dumoulin 2016	CHF 210.–
.....x 6 bout.	Barolo Monfalletto DOC, Cordero di Montezemolo 2012	CHF 300.–
.....x 6 bout.	Amarone classico DOC, Mante Danieli, C. Rugolin 2011	CHF 300.–
.....x 6 bout.	Ribera del Duero reserva DO, Valduero 2011	CHF 240.–
.....x 6 bout.	Coyam Grand Cru DO, Colchagua Valley 2014 BIO	CHF 210.–
.....x 6 bout.	Crozes-Hermitage MO, E. Guigal 2015	CHF 180.–
.....x 6 bout.	Château Orisse du Casse MC, Grand Cru Saint-Emilion 2015	CHF 210.–

Signature .....

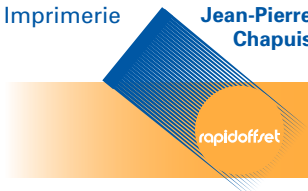
Vendu par .....



Rue du Pont 8 · 2400 Le Locle  
Tél. 032 931 40 25  
[production@imprimerie-rapidoffset.ch](mailto:production@imprimerie-rapidoffset.ch)  
[www.imprimerie-rapidoffset.ch](http://www.imprimerie-rapidoffset.ch)

Imprimerie

Jean-Pierre  
Chapuis





**Empfangsschein / Récépissé / Ricevuta**

**+ Einzahlung Giro +**

**+ Versement Virement +**

**+ Versamento Girata +**

Einzahlung für/Versement pour/Versamento per

UBS AG  
CH-8098 ZUERICH

Zugunsten von/En faveur de/A favore di

CH81 0024 2242 FR11 2564 0  
Rotary des Montagnes  
Neuchâtelaises  
Sus-Pont 5  
2046 Fontaines

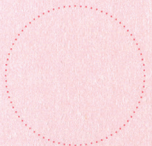
Konto/Compte/Conto 80-2-2

**CHF**

□ □ □ □ □ □ □ □ . □ □

Einbezahlt von/Versé par/Versato da

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



Die Annahmestelle  
L'office de dépôt  
L'ufficio d'accettazione

Einzahlung für/Versement pour/Versamento per

UBS AG  
CH-8098 ZUERICH

Zugunsten von/En faveur de/A favore di

CH81 0024 2242 FR11 2564 0  
Rotary des Montagnes  
Neuchâtelaises  
Sus-Pont 5  
2046 Fontaines

Konto/Compte/Conto 80-2-2

**CHF**

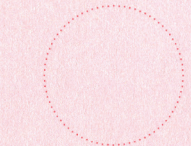
□ □ □ □ □ □ □ □ . □ □

**303**



Zahlungszweck/Motif versement/Motivo versamento

V I N □ □ □ □ □ □ □ □  
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □  
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □



Rapidoffset 10.18 - 200 ex.

Einbezahlt von/Versé par/Versato da

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

00000000099900152711256405+ 070024283>

800000022>