

VINORAMA

DU VENDREDI 15 AU DIMANCHE 17 MARS 2013

14^e Vinorama, salon des vins de domaine et de produits du terroir

Les beaux jours arrivent et avec eux revient le grand rendez-vous des amateurs de bons vins et de produits du terroir, Vinorama, dont la 14^e édition aura lieu du 15 au 17 mars. Voici donc le moment idéal pour aller faire sa petite sélection de vins de garde (et ceux à boire immédiatement!), auprès de professionnels passionnés, ceux-là même qui vous attendent lors de cette édition 2013 de l'incontournable Salon des vins de domaine et de produits du terroir qui accueillera une quarantaine d'exposants à la halle des expositions à Delémont.

Des vins de domaine et une ambiance unique

Si Vinorama connaît un tel succès d'année en année, c'est avant tout grâce à son ambiance décontractée et sympathique, dans laquelle les rencontres amicales entre amateurs et professionnels du vin sont parfois inoubliables! Le public a en effet tout loisir de prendre le temps de déguster tous ces différents produits sans se sentir pressé ou obligé d'acheter à tout prix. Une qualité d'accueil et de conseils absolument unique dans ce genre de rendez-vous commercial. Car les visiteurs ont avant tout affaire à des professionnels du vin et des produits du terroir, à des personnes respectueuses de leurs produits, aimant la terre et soucieuses de préserver une qualité irréprochable aux crus et mets proposés durant ce week-end.

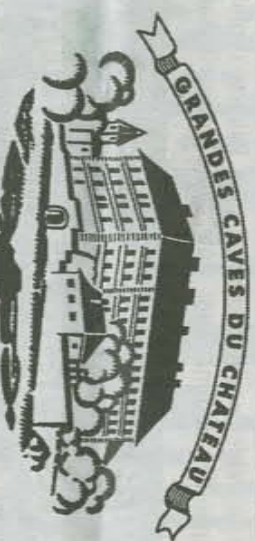
Vinorama est en effet un salon réservé exclusivement aux vins de domaines et de propriétés ainsi qu'aux produits du terroir avec la présence obligatoire du maître de chais ou du viticulteur sur place. Cette exigence consiste avant tout à faire connaître et reconnaître les vins de qualité et leurs domaines, les méthodes de vinification, les rendements de la vigne, etc. Qui peut mieux expliquer au visiteur ce que sont les vins et leur évolution, que celui ou celle qui quotidiennement s'occupe de viticulture, du plant de vigne jusqu'à la mise en bouteille?

Vinorama est d'ailleurs très attaché à cette image de professionnalisme, de qualité, de respect et d'accueil, en s'efforçant de présenter depuis bientôt quinze ans une vitrine authentique des produits proposés aux visiteurs. En plus de la dégustation, le public a également la possibilité d'acheter sur place à l'emporter les bouteilles ou les délices du terroir soumis à sa gourmandise!

Pour les petits creux pas de soucis, rendez-vous chez Do juste à côté de l'entrée du salon, où les appétits seront comblés comme il se doit, alors que les plus grosses faims seront rassasiées avec les bons petits plats de Jean-Marie et son équipe, qui vous attendent au restaurant de Vinorama à l'intérieur du salon où vous aurez le plaisir d'accompagner vos mets d'un vin de domaine servi au verre./com.htm

14^e Salon des vins de domaine et de produits du terroir Vinorama, du vendredi 15 au dimanche 17 mars, halle des expositions à Delémont. Heure d'ouverture: vendredi de 16h à 22h; samedi de 15h à 22h et dimanche de 11h à 18 h.

www.vinorama-jura.ch



Tél. bureau 032 422 11 41

CANNONAU DI SARDEGNA
ICORE ROSSO
DE LA CANTINA DORGALI

PIERRE BERRET
Vinothèque «Au Château»
VINS ET BOISSONS
2800 Delémont
berretvins@bluewin.ch

Actuellement
en promotion
à Fr 16.-
la bouteille



www.berretvins.ch

Caves du Château Delémont, Pierre Berret

Les vins de sardegaie: saveurs et caractère!
C'est en 1953 que la Cantina Dorgali voit le jour dans la petite commune de Dorgali Nuoro sur la côte est de la Sardaigne. Elle élabore principalement des vins issus du cépage roi de l'île, le Cannonau, de la famille de la Grenache. Le Cannonau di Sardegna trouve en ce terroir les conditions parfaites pour développer le caractère fruité typique du cépage.

ICORE

Cannonau di Sardegna DOC 2010
Elaboré à partir du cépage Cannonau, l'icore est vieilli 3 mois en barrique de chêne de 2 ans. Vin à la robe profonde rouge rubis, son bouquet fruité et intense offre des notes minérales et florales. Sec, équilibré, aux tannins légers, il s'accorde à merveille avec des viandes grillées, des lasagnes ou des fromages corsés. Le déguster entre 16° et 18°C.

Pierre Berret



De nobles cépages cultivés et élevés au Domaine des Abeilles d'Or.

CHASSELAS - PINOT BLANC - PINOT GRIS - CHARDONNAY
SAUVIGNON - VIGNON - DOUCEUR D'AUTOMNE - CIEL DE PERDRIX
GAMAY - PINOT NOIR - DOUCE NOIRE - BARON AURIOL



022 753 16 37 - Fax 022 753 80 20 - abailles@chouilly.ch - infoabailles.ch
Bienvenue au Vinorama 2012 pour une dégustation au stand N° 25

Domaine des Abeilles d'Or

Originaire du petit hameau «les Baillets» au cour du vignoble genevois, la famille «Desbaillets» est citée dans le archives genevoises depuis plus d'un demi-millénaire.

Les armoiries de la famille ont naturellement prêté leur nom au «Domaine des Abeilles d'Or» jusqu'en

langage héraldique les armes Desbaillets s'interprètent en ces termes: l'Azur représente le Ciel, la Justice et la Beauté, les Abeilles d'Or symbolisent la Richesse et la Noblesse. La Bande, pièce Noble en Blason, signifie Vertu et Ardeur, Gueule le Feu, Amour et Courage. Rien ne pourrait mieux qualifier le paysage merveilleux de nos coteaux; ses grands vins et le caractère du vigneron.

Domaine des Abeilles d'Or
René et Laurent Desbaillets
1242 Chouilly/Satigny (GE), Tél. 022 753 16 37

