



Prénom/Vorname

Rue / Strasse

Np lieu/Plz Ort

Tél

E-mail

Date / Datum _____ Signature / Unterschrift _____

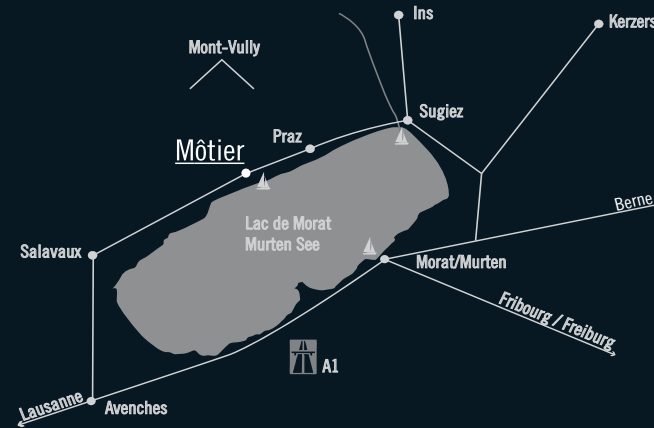
☐ Expédition par poste (frais en plus)

☐ Vient chercher la commande le
(à retirer rapidement)

Cave et Domaine du Petit Château
Simonet Père & Fils
Rte du Lac 134
1787 Môtier-Vully

LE PETIT
CHÂTEAU

Simonet Père & Fils
Vignerons au Cœur du Vully
www.lepetitchateau.ch



Cave et Domaine du Petit Château
Rte du Lac 134
1787 Môtier-Vully

info@lepetitchateau.ch
www.lepetitchateau.ch
CHE-108.792.090 TVA

T 026 673 14 93
F 026 673 25 93
N 079 351 66 55



Le Petit Château

MANIFESTATIONS • 2016 • ANLÄSSE

Samedi 23 Avril 2016

Dimanche 24 Avril 2016

Vendredi 13, Samedi 14 et Dimanche 15 Mai 2016

Dimanche 12 Juin 2016

Samedi 25 Juin 2016

Dimanche 10 Juillet 2016

Samedi 20 Août 2016

Samedi 27 et Dimanche 28 Août 2016

Samedi 17 et Dimanche 18 Septembre 2016

Vendredi 4 et Samedi 5 Novembre 2016

Samedi 19 et Dimanche 20 Novembre 2016

Samedi 3 et Dimanche 4 Décembre 2016

Dégustation à Middel par la confrérie Les amis divins

Slow up autour du Lac de Morat, animation à la cave à Môtier

Cave ouvertes 2016. Venez déguster nos vins à la Cave à Môtier durant les Caves Ouvertes du Vully

Dimanche cave ouverte à Môtier

La Route Gourmande du Vully Fribourgeois

Dimanche cave ouverte à Môtier

Semi-marathon Vully Run

Fête fédérale de lutte à Payerne/Estavayer-le-Lac

Fête des vendanges à Praz

Vully Blues Festival à Praz

Festivins à Belfaux par la confrérie les Tire-Bouchons

Dégustation de Noël à Môtier



LE PETIT
CHÂTEAU

Le Petit Château, c'est avant tout une histoire de famille. Chez les Simonet, les vignes se cultivent depuis plus de 200 ans. Toutefois les traditions ont bien évolué. Dès cette année, les 9 ha de notre domaine seront entièrement cultivés en biodynamie.

Cette philosophie respecte notre nature et ses rythmes, tout en permettant de produire des vins fins, équilibrés mais purs et racés – de vrais partenaires de gastronomie !

Venez en apprendre plus sur le terroir du Vully !

HEURES D'OUVERTURE

Pour les visites de cave: www.lepetitchateau.ch

AVRIL - DÉCEMBRE

Mercredi - Jeudi - Vendredi 13h30 - 18h00

Samedi 09h00 - 15h00

JANVIER - MARS

Sur rendez-vous

ÖFFNUNGSZEITEN

Kellerbesichtigung unter www.lepetitchateau.ch

APRIL - DEZEMBER

Mittwoch - Donnerstag - Freitag 13h30 - 18h00

Samstag 09h00 - 15h00

JANUAR - MÄRZ

Auf Anmeldung

Das Weingut « Petit Château » ist in erster Linie eine Familientradition. Die Familie Simonet baut seit über 200 Jahren Weinreben an. In den letzten Jahren hat sich der Weinbau stark entwickelt und so sind unsere 9 ha Reben seit diesem Jahr vollumfänglich biodynamisch angelegt.

Diese Philosophie respektiert unsere Natur und seinen Rhythmus und lässt die Herstellung von einem feinen Wein zu, der sehr ausgeglichen, natürlich und reinrassig daher kommt – ein unverzichtbarer Begleiter in der Gastronomie !

Erfahren Sie mehr über das Weingebiet Vully – besuchen Sie uns !



Vully Appellation d'origine contrôlée Lste de prix 2016

75cl (Prix par flacon)	50cl	37.5cl		75cl (Nbre de bouteilles)	50cl	37.5cl
Les Traditions 2015						
11.50	8.10	–	Chasselas (capsule vis)			–
14.50	10.20	–	Œil-de-Perdrix			–
15.50	10.80	8.20	Pinot Noir			
Les Spécialités Blanches						
14.50	–	7.70	Réserve du Domaine (Chasselas sur Crausa)		–	
16.50	11.50	8.80	Chardonnay			
17.–	–	9.–	Pinot Blanc		–	
18.–	–	9.50	Pinot Gris		–	
20.–	–	10.50	Freiburger		–	
23.–	–	12.–	Traminer		–	
20.–	–	–	Prestige (Assemblage blanc) 12 mois d'élevage		–	–
Les Spécialités Rouges						
17.–	11.90	–	Les 3 Grappes 7 mois d'élevage (Assemblage Garanoir - Gamaret - Mara)			–
21.–	–	11.–	Pinot Noir 9 mois d'élevage		–	
21.–	–	–	Colline1789 9 mois d'élevage		–	–
28.–	–	–	Noblesse 18 mois d'élevage (Assemblage Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc)		–	–
31.–	–	–	Diolinoir 12 mois d'élevage		–	–
Magnum 1,5 litres disponible sur demande						
Les Millésimés 2011						
97.–	–	–	Initial en collaboration avec Clément Buffetrille 18 points René Gabriel (épuisé)	–	–	–
65.–	–	–	Associé MeilleurAssemblage au Mondial du Merlot 2015 17 points René Gabriel		–	–
Vins Doux et Mousseux (Méthode Traditionnelle)						
–	–	23.–	Larme de douceur 2013 (vin blanc doux)	–	–	
25.–	–	–	Larme de Plaisir (Mousseux Blanc de Blanc Brut)		–	–
Eaux-de-vie						
–	24.–	–	Marc 50cl (élevé en barrique)	–		–
–	25.–	–	GRAPP'A 50cl (élevé en barrique)	–		–
24.–	–	–	Eau-de-vie de Lie 70cl		–	–
24.–	–	–	Eau-de-vie de Vin 70cl		–	–