

## VENTE DE VINS

de la cave Schmutz Vins SA, 1788 Praz/Vully.

---



### **Freiburger (75 cl) : Fr. 17.50**

Vin blanc sec exprimant des arômes de fruits exotique et une certaine salinité réhaussé par une belle vivacité.

Poissons du lacs, crustacés, plats à base de fromages et desserts à base de fruits à chair blanche.

### **Traminer (75 cl) : Fr. 16.50**

Vin blanc sec exprimant des arômes de rose, litchi et agrumes. L'élevage sur lies lui confère un beau volume en bouche.

Apéritifs, plats asiatiques, viandes blanches, volailles, plateaux de fromages et desserts à base de fruits.



### **Pinot Noir Sang des Bourguignons (75 cl) : Fr. 15.00**

Pinot Noir exprimant des arômes de petits fruits noirs comme la cerise noir ou le cassis. Très expressif avec des tanins soyeux.

Plats italiens, viande rouge, plateaux de fromages ou desserts à base de fruits rouges.

### **Hôtel Richard rouge (75 cl) : Fr. 18.00**

Assemblage de Gamaret et Merlot exprimant le fruité typique des Gamaret (fruits rouges et noirs) et du Merlot qui rehausse la finale avec de beaux tanins. Vin fruité et puissant. Viande grillée, viande rouge, plats en sauce, plateaux de fromages et desserts de fruits rouges ou chocolat.



### **Merlot Barrique (75 cl) : Fr. 27.00**

Issu d'un élevage en barrique de 12 mois. Vin puissant et fruité exprimant des arômes de cassis avec des tanins soyeux.

Viandes rouges, chasse, plats italiens, plats à base de truffe, plateaux de fromages et plats à base de chocolat.

*Conseils de Mme Cécile Lambert, Œnologue*

Pour toute commande, merci de compléter et de signer le formulaire ci-joint qui se trouve également sur notre site internet ([www.uif.ch](http://www.uif.ch)) et de le renvoyer par mail à l'adresse suivante : [solo@uif.ch](mailto:solo@uif.ch) ou par courrier à l'adresse ci-dessous :

Union Instrumentale de Fribourg  
p.a Edgar Schorderet  
Route du Roule 51  
1723 Marly