

Expéditeur
(adresse complète)

Téléphone: _____
E-mail: _____
Date: _____
Signature: _____



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftswortsendung Invio commerciale-riposta
Correspondance commerciale-réponse



Cave Philippe et Véronyc Mettaz

Vignerons-encaveurs
Rue Saint-Gothard 19
Mazembroz

1926 Fully (Valais)

- o La marchandise sera prise à la cave dans les 30 jours
Die Ware wird innerhalb 30 Tage im Keller abgeholt
- o Je souhaite une livraison à domicile gratuite dès Fr. 500.-
Ich wünsche eine Lieferung, kostenlos ab Fr. 500.-

Cave Philippe et Véronyc Mettaz

1926 Fully / Valais



mettaz.ch



Ce que nous
offre la nature...

Le plaisir de la rencontre !

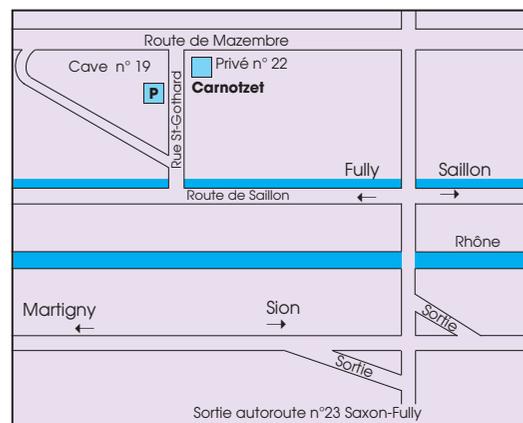
Nous sommes des **vignerons amoureux de la terre et de la plante**. Toute notre approche a été pensée spécifiquement pour la **meilleure adéquation cépage/terroir**, afin que chaque cep se sente en **harmonie** sur nos terres... Nous aidons la plante à **canaliser son énergie débordante** en la taillant, en choisissant les meilleurs bourgeons, en effeuillant et cisillant puis en coupant les grappes superflues. Les traitements servent à **renforcer ses défenses immunitaires**. Puis nous récoltons ses raisins quand l'équilibre entre le sucre, l'acidité et la maturité de la peau et des pépins est **optimum**.

En cave, nous accompagnons avec **délicatesse** nos vins dans leur processus de transformation, avec respect et **parcimonie de gestes techniques**. Nous les mettons en bouteilles quand ils sont équilibrés et plaisants à la consommation. Ils se conservent plusieurs années si le stockage est adéquat, avec peu de variation de température.

Nous vous souhaitons de **belles découvertes et des moments de partage fructueux en compagnie de nos vins**.

Nos rendez-vous en 2019

3 au 8 avril	Divinum à Morges	
30 mai au 1 ^{er} juin	Caves ouvertes cantonales	11 h - 19 h
15 juin	Fully en Terrasses	10 h - 18 h
6 et 7 septembre	Vinea Sierre	
9 septembre	Salon Arvine au Beau-Rivage de Lausanne	15h - 20 h
12 et 13 octobre	Fête de la Châtaigne, village du vin Fully	10 h - 18 h
15 et 16 novembre	Fully Arvine en Capitale	
29 et 30 novembre	Caves ouvertes communales	10 h - 19 h



Rejoignez-nous sur Facebook:
Cave Philippe et Véronyc Mettaz
et sur Instagram: cavepvmettaz

Rue Saint-Gothard 19 et 22
1926 Fully
027 746 38 16
079 394 81 75 (Philippe)
079 357 00 05 (Véronyc)
079 911 99 59 (Olivier)
vero@mettaz.ch

www.mettaz.ch

Nous commandons / Wir bestellen

	75 cl	50 cl	375 cl
Fendant de Fully	13.-	10.-	8.-
Fendant de Saxon	13.-		8.-
Johannisberg	16.-		9.-
Pinot gris	16.-		9.-
Chardonnay	16.-	12.-	9.-
Païen	22.-		12.-
Petite Arvine	22.-		12.-
Petite Arvine « Les Claives »	25.-		14.-
Petite Arvine « Les Mûres »	25.-		14.-
Ermitage « Les Claives »	25.-		14.-
«La Raisine, Ermitage flétri»		25.-	
Gamay	14.-	11.-	9.-
Gamay « Les Mûres »	18.-		10.-
Fully - assemblage rouge	16.-	12.-	
Pinot noir	16.-	12.-	
Gamaret	20.-	16.-	11.-
Humagne rouge	22.-	17.-	12.-
Syrah	22.-	17.-	12.-
Cornalin	25.-	19.-	
Divico	25.-		

Cuvées élevées en barriques / im Eichenfass ausgebaut (75 cl)

Cuvée de l'artiste 2015 (Ermitage)	40.-
Cuvée de l'artiste 2016 (Chardonnay et Ermitage)	30.-
Cuvée de l'artiste 2017 (Gamaret)	30.-
Ermitage St-Gothard	30.-
Ermitage surmaturé (50 cl)	34.-
Syrah St-Gothard	30.-
Cohésion (150 cl) (Cabernets, Merlot et Malbec)	60.-

Valable dès le 1^{er} avril 2019. Livraison jusqu'à épuisement du stock. – Pour que l'expédition se fasse dans les meilleures conditions, merci de respecter la contenance des cartons : 12 x 75 cl, 15 x 50 cl, 21 x 375 cl. Panachage possible. – Conditions : comptant ou net à 30 jours. – Bedingungen : barzahlung oder 30 Tage netto. – Maestro, Postcard, Mastercard et Visa acceptées.