

LES BLANCS - Vaud AOC		37,5 cl	Nb bt	50 cl	Nb bt	75 cl	Nb bt	150 cl	Nb bt	Bib 1,5L	Nb	Bib3L	Nb	
CHASSELAS														
LÉMAN BLANC	Vin de Pays Suisse	2024		8.20	<input type="text"/>	11.00	<input type="text"/>	25.00	<input type="text"/>	20.00	<input type="text"/>	36.00	<input type="text"/>	
* LUINS		2024		10.50	<input type="text"/>	14.00	<input type="text"/>							
* LES PERRUETS		2024		10.80	<input type="text"/>	14.50	<input type="text"/>	32.00	<input type="text"/>	26.00	<input type="text"/>	48.00	<input type="text"/>	
* CHARDONNAY		2023		13.50	<input type="text"/>	18.00	<input type="text"/>					60.00	<input type="text"/>	
* PINOT GRIS		2023		12.00	<input type="text"/>	16.00	<input type="text"/>							
* CHENIN BLANC		2023		16.50	<input type="text"/>	22.00	<input type="text"/>							
* SAUVIGNON BLANC		2023				22.00	<input type="text"/>							
* VIOGNIER		2022				27.00	<input type="text"/>							
Vin de Pays Suisse														
PETITE ARVINE		2024				24.00	<input type="text"/>							
LE ROSÉ - Vin de Pays Suisse		37,5 cl	Nb bt	50 cl	Nb bt	75 cl	Nb bt	150 cl	Nb bt	Bib 1,5L	Nb	Bib3L	Nb	
MÉDITERRANÉE		2024		9.90	<input type="text"/>	13.50	<input type="text"/>			24.00	<input type="text"/>	45.00	<input type="text"/>	
LES ROUGES - Vaud AOC		37,5 cl	Nb bt	50 cl	Nb bt	75 cl	Nb bt	150 cl	Nb bt	Bib 1,5L	Nb	Bib3L	Nb	
ASSEMBLAGES DE CÉPAGES ROUGES														
LÉMAN ROUGE	Vin de Pays Suisse	2024	6.60	<input type="text"/>	9.90	<input type="text"/>	13.50	<input type="text"/>	30.00	<input type="text"/>	24.00	<input type="text"/>	45.00	<input type="text"/>
* LÉMAN NOIR		2023	14.50	<input type="text"/>			29.00	<input type="text"/>	62.00	<input type="text"/>				
GALOTTA														
* LÉMAN POURPRE		2024		13.50	<input type="text"/>	18.00	<input type="text"/>							
GAMAY														
GRAMMONT	Vin de Pays Suisse	2023				18.00	<input type="text"/>							
* PACIFIQUE		2024	11.50	<input type="text"/>			23.00	<input type="text"/>						
* ATLANTIQUE		2022	15.00	<input type="text"/>			30.00	<input type="text"/>	63.00	<input type="text"/>				
PINOT NOIR														
* INDIEN		2023	11.50	<input type="text"/>			23.00	<input type="text"/>	49.00	<input type="text"/>				
* GAMARET		2023				27.00	<input type="text"/>	57.00	<input type="text"/>					
* MERLOT		2023				27.00	<input type="text"/>	57.00	<input type="text"/>					

PRIX COURANT

LES 4 ÉLÉMENTS - Vin de Pays Suisse

4 Eléments Non millésimé Le coffret comprend: 1x 150 cl blanc et 1x 150 cl rouge

DARKLINE - Vaud AOC

Vins élevés 36 mois en barrique

MALBEC 2021

DIOLINOIR 2021

À MON RHÔNE 2020

Vins élevés 48 mois en barrique

LÉMAN NOIR 2019

MERLOT 2019

GOLDLINE - Vaud AOC

Vins élevés 120 mois en barrique

GAMARET 2011

LES PLAISIRS - Vaud AOC

BRUT 2020

DIVIN 2018 Pinot Noir passéillé

COLINO 2014 Vin de liqueur

VIN AROM. AU RHUM 2014 Vin de liqueur - VDPS

GRAPP'ALIX Divers cépages

VIEILLE GRAPPA 2012

DOUCE VIEILLE GRAPPA

EAU-DE-VIE Diverses sortes

BOVEROL Apéritif 100% artisanal

GÉNÉPI Digestif 100% artisanal

VIN CHAUD rouge ou blanc Recette 100% artisanale

ZÉBULON Sans alcool Jus de raisin gazéifié

*Extra Brut 2017

Conditions de vente :

avril 2025

Conditions: Nos prix s'entendent en francs suisses, TVA 8,1% incluse, départ cave.

La cave Philippe Bovet vous offre le transport à partir d'un montant de commande supérieur à CHF 600.-. Pour des livraisons de quantités inférieures les frais effectifs sont facturés.

La facture accompagne la livraison. Les livraisons à l'étranger sont à organiser par le client.

Tous les vins sont disponibles jusqu'à l'épuisement du stock. Nous nous réservons le droit de remplacer un millésime épuisé par un millésime plus récent. Conditions de paiement 10 jours nets.

Rabais départ cave: Rabais départ cave, paiement comptant en espèces 3%.

Ouverture de la cave: Du lundi au vendredi sur rendez-vous, le samedi de 9.30 à 12.30

Autres: Possibilité d'étiquettes personnalisées, visite de cave.

Carnotzet 25 places pour dégustations.

* Vins issus de culture biologique CH-BIO-006



**Cave
Philippe Bovet**

Sàrl

Rte de Genolier 7
CH-1271 Givrins
T + 41 22 369 38 14
M + 41 79 445 87 30
info@philippebovet.ch
www.philippebovet.ch

Je passerai prendre ma commande à la cave, elle reste à ma disposition 3 mois. Passé ce délai, elle sera remise en vente.

Veuillez me faire livrer ma commande.

Nom: _____ Prénom: _____

Adresse: _____

NPA/Localité: _____ Téléphone: _____

E-mail: _____

Date: _____ Signature: _____