

LISTE DE PRIX

NOS VINS - Auvernier AOC			
		50 cl	75 cl
Auvernier Blanc	2019	8.00	14.00
Non Filtré	2019		15.00
Chardonnay	2018/19		19.00
Pinot Gris	2018/19		19.00
Œil-de-Perdrix	2019	12.50	18.00
Pinot Noir	2017	13.00	19.00
Pinot Noir Barrique	2003	19.00	28.00
Douce Heure Vin doux	2017		30.00
VINS NATURES		50 cl	75 cl
Chasselas	2018/19		15.00
Rosé	2018/19		18.00
Pinot Noir	2019		20.00
Vin muté		35.00	
VIN DE PAYS		75 cl	
Sang pour Sang DIVICO	2018		30.00

NOS JUS			
	75 cl	3 lt	5 lt
Jus de raisin	5.80	20.00	
Jus de pomme	3.50		18.20
Douceur d'Automne	5.00	18.00	

NOS SPÉCIALITÉS			
	37,5 cl	50 cl	3 lt
Verjus	12.50		90.00
Raisiné de raisin		22.00	
Vinaigre balsamique		17.00	
Vinaigre de pomme		6.50	

HORAIRES D'OUVERTURE:

Samedi 09.30 - 12.30 *ou possibilité d'ouverture selon entente préalable*

Conditions de ventes:

Vin pris en cave et paiement comptant, 2% d'escompte. Pour les commandes inférieurs à CHF 100.00, prix nets. Livraisons à domicile dans la région et expédition dans toute la Suisse.

Frais d'expédition à votre charge.

CARTE DE COMMANDE

- A prendre à la cave
- A livrer
- A envoyer

NOS VINS - Auvernier AOC			
		50 cl	75 cl
Auvernier Blanc	2019	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Non Filtré	2019		<input type="text"/>
Chardonnay	2018/19		<input type="text"/>
Pinot Gris	2018/19		<input type="text"/>
Œil-de-Perdrix	2019	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Pinot Noir	2017	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Pinot Noir Barrique	2003	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Douce Heure Vin doux	2017	<input type="text"/>	
VINS NATURES		50 cl	75 cl
Chasselas	2018/19		<input type="text"/>
Rosé	2018/19		<input type="text"/>
Pinot Noir	2019		<input type="text"/>
Vin muté		<input type="text"/>	
VIN DE PAYS		75 cl	
Sang pour Sang DIVICO	2018		<input type="text"/>

NOS JUS			
	75 cl	3 lt	5 lt
Jus de raisin	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Jus de pomme	<input type="text"/>		<input type="text"/>
Douceur d'Automne			<input type="text"/>

NOS SPÉCIALITÉS			
	37,5 cl	50 cl	3 lt
Verjus	<input type="text"/>		<input type="text"/>
Raisiné de raisin		<input type="text"/>	
Vinaigre balsamique		<input type="text"/>	
Vinaigre de pomme		<input type="text"/>	

Nom: _____ Prénom: _____

Adresse: _____

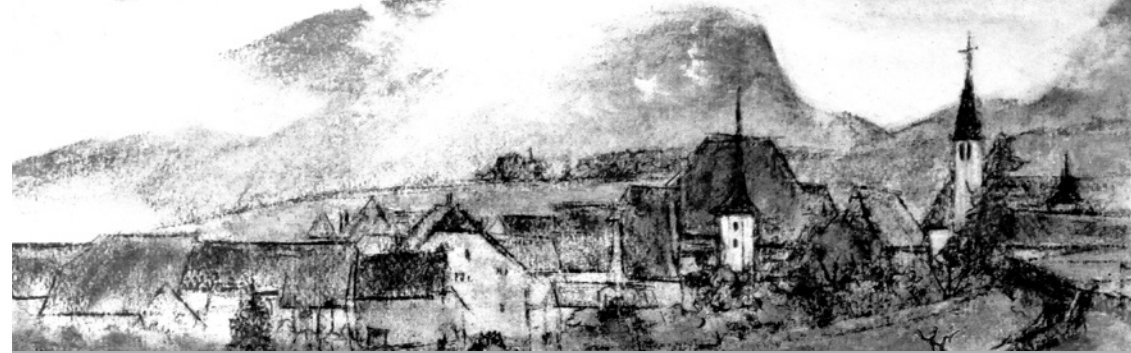
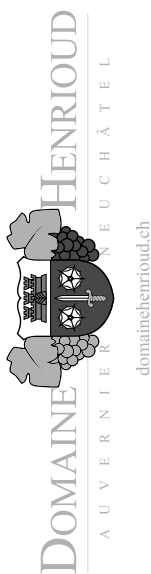
NPA/localité: _____ Téléphone: _____

Email: _____

Date: _____ Signature: _____

Affranchir
SVP

DOMAINE HENRIOUD
M. Jean-Michel Henrioud
Grand-Rue 6
CH-2012 Milvignes



Le respect de l'environnement pour un avenir durable

Notre domaine viticole, en biodynamie depuis plusieurs années, si situé à Milvignes anciennement Auvernier au bord du lac de Neuchâtel.

Pour agrémenter notre gamme, nous faisons des spécialités toutes issues du raisin de notre domaine, mis à part le jus de pomme et le cidre.

Nous cultivons la vigne selon le cahier des charges BioSuisse et Demeter (label international de la biodynamie), ce qui veut dire que nous n'utilisons pas de pesticides, acaricides et insecticides. Nous utilisons uniquement des produits naturels.

Nos spécialités vont du verjus au raisiné, en passant par le jus de raisin, le vinaigre balsamique et autres à découvrir.

Pour la vinification, nous n'utilisons aucun produit œnologique, hormis un peu de soufre pour la conservation. Par cette méthode, nos vins conservent leurs caractères. Nous retrouvons ainsi un Chasselas avec un vrai goût de raisin, un Pinot Noir avec ses teintes de fruits des bois et d'épices, ainsi qu'un Rosé tout en finesse. Tous nos vins sont des vins de garde.

En plus de notre encavage, nous proposons depuis plusieurs années un service de pressurage et pasteurisation à façon, c'est-à-dire nous transformons les fruits de particuliers pour en faire du jus.

DOMAINE HENRIOUD

Grand-Rue 6 - 2012 Milvignes - Neuchâtel - Suisse
T + F: +41 (0)32 731 76 32 - M: +41 (0)79 864 36 59
info@domainehenrioud.ch
domainehenrioud.ch

