

Vignoble créé en 1848

Rue de Savoie 64  
Pont-de-la-Morge / Sion

## Vins de Sion

Adresse postale  
Case postale 415  
CH-1951 SION

Tél. +41 (0)27 346 20 32  
Fax +41 (0)27 346 51 78  
montdor@montdor-wine.ch

*A notre fidèle clientèle*

Au Domaine, en février 2012

Chère Madame,  
Cher Monsieur,

Au cœur d'un hiver généreusement enneigé, nous rappelant ceux d'antan, la vigne est au repos. Une fois de plus, contrairement à la tendance générale, nous avons encavé une très faible récolte en 2011. Cette cuvée au potentiel prometteur est l'objet de tous nos soins et dans quelque temps nous serons heureux de la soumettre à votre palais aiguisé.

Pour l'instant, en ce début d'année, nous souhaitons vous présenter quelques-uns de nos vins qui expriment actuellement leur optimum qualitatif. **A ce sujet, nous vous renvoyons aux informations et à l'offre ci-jointes, qui nous l'espérons ne manqueront pas de susciter votre plus vif intérêt.**

Dans l'intervalle, nous vous prions de croire, Chère Madame, Cher Monsieur, à l'expression de nos sentiments les plus cordiaux.



Simon Lambiel  
Directeur  
DOMAINE DU MONT D'OR SION

**Annexe: une offre particulièrement intéressante  
valable jusqu'au 31 mars 2012**



# OFFRE EXCEPTIONNELLE FÉVRIER – MARS 2012

2 BOUTEILLES GRATUITES PAR CARTON DE 12 BOUTEILLES (12 LIVRÉES, 10 FACTURÉES). OFFRE VALABLE JUSQU'AU 31 MARS 2012

GRAND VIN ROUGE DU DOMAINE

GRAND VIN ROUGE DU DOMAINE

## «PERLE NOIRE»

Assemblage Rouge AOC 2010

## «ROMANCE»

Assemblage Rouge AOC 2010

### CARACTÈRE DU MILLÉSIME 2010 AU DOMAINE DU MONT D'OR :

Hiver contrasté, doux et humide, puis froid et sec.  
Départ normal de la végétation. Printemps humide. Été normal.  
Automne chaud et sec. Phases de maturation et de récolte idéales.  
Beau millésime. Peu de pourriture noble.

### CÉPAGES :

Pinot noir, Gamay, ◀ ▶ Diolinoir, Pinot noir,  
Diolinoir et Ancellotta Ancellotta et Gamaret

### SURFACE PLANTÉE :

4,3 hectares (soit 20,8% du Domaine) ◀ ▶ 4,5 hectares (soit 21,8% du Domaine)

### AGE MOYEN DES VIGNES :

16 ans ◀ ▶ 13 ans

### DATE DES VENDANGES :

27 septembre au 4 octobre 2010 ◀ ▶ 27 septembre au 4 octobre 2010

### SONDAGE MOYEN :

97 degrés Cœchslé ◀ ▶ 102 degrés Cœchslé

### RENDEMENT MOYEN :

63 hecto/hectare ◀ ▶ 60 hecto/hectare

### VINIFICATION :

Elevage en vases de bois ◀ ▶ Elevage en vases de bois et  
en barriques

### ALCOOL :

13,5% vol. ◀ ▶ 14% vol.

### POTENTIEL DE GARDE :

Jusqu'à 8 ans ◀ ▶ Jusqu'à 10 ans

### DÉGUSTATION :

Robe lumineuse, rubis à rouge violacée. ◀ ▶ Robe rubis sombre aux reflets  
violacés. Nez complexe, arômes subtils  
de fruits rouges accompagnés  
d'une petite touche fumée.  
Palais: attaque généreuse, plein  
et rond, tanins fins et denses.  
Bouquet puissant  
et expressif, aux arômes de  
régliasse et de feuille de tabac.  
En bouche, attaque charnue,  
élégants arômes de fruits rouges.



Fr. 15.80 la bouteille 75 cl  
Fr. 8.70 la demi-bouteille 37,5 cl



Fr. 21.50 la bouteille 75 cl  
Fr. 11.80 la demi-bouteille 37,5 cl

OFFRE EXCEPTIONNELLE JUSQU'AU 31 MARS 2012: 12 LIVRÉES, 10 FACTURÉES



# OFFRE EXCEPTIONNELLE FÉVRIER – MARS 2012

2 BOUTEILLES GRATUITES PAR CARTON DE 12 BOUTEILLES (12 LIVRÉES, 10 FACTURÉES). OFFRE VALABLE JUSQU'AU 31 MARS 2012

VIN BLANC SEC DU DOMAINE

## «SICCUS»

Johannisberg AOC 2010

**CARACTÈRE DU MILLÉSIME 2010 AU DOMAINE DU MONT D'OR:**  
Hiver contrasté, doux et humide, puis froid et sec. Départ normal de la végétation. Printemps humide. Été normal. Automne chaud et sec. Phases de maturation et de récolte idéales. Beau millésime. Peu de pourriture noble.



Fr. 17.50 la bouteille 75 cl  
Fr. 9.50 la demi-bouteille 37,5 cl

VIN BLANC SEC DU DOMAINE

## «AMPHITRYON»

Riesling AOC 2009

**CARACTÈRE DU MILLÉSIME 2009 AU DOMAINE DU MONT D'OR:**  
Départ de la végétation tardif, rapidement comblé. Sortie régulière. Floraison rapide, belle nouaison. Été chaud et sec. Magnifique automne. Maturation idéale. Millésime exceptionnel en qualité. Peu de pourriture noble.



Fr. 23.– la bouteille 75 cl  
Fr. 12.50 la demi-bouteille 37,5 cl

### CÉPAGES:

Sylvaner ◀ ▶ Riesling

### SURFACE PLANTÉE:

9,4 hectares (soit 45,6% du Domaine) ◀ ▶ 1 hectare (soit 4,9% du Domaine)

### AGE MOYEN DES VIGNES:

16 ans ◀ ▶ 19 ans

### DATE DES VENDANGES:

1er octobre 2010 ◀ ▶ 28 et 29 septembre 2009

### SONDAGE MOYEN:

96 degrés Cœchslé ◀ ▶ 86 degrés Cœchslé

### RENDEMENT MOYEN:

65 hecto/hectare ◀ ▶ 51 hecto/hectare

### VINIFICATION:

Elevage en cuve inox ◀ ▶ Elevage en vases de bois

### ALCOOL:

14% vol. ◀ ▶ 12,5% vol.

### POTENTIEL DE GARDE:

Jusqu'à 5 ans ◀ ▶ Jusqu'à 5 ans

### DÉGUSTATION:

Robe vert tilleul, légers reflets dorés. ◀  
Bouquet frais, fines notes d'agrumes, notamment de citron et de pamplemousse rose.  
Au palais: frais et vif en attaque, joli gras, belle longueur, finale de notes fruitées, soutenue par une très légère amertume.

▶ Robe vive, jaune vert. Bouquet intense exhalant des belles notes de fruits frais tels que la pêche blanche et le melon. En bouche, attaque vive marquée par une légère douceur; arômes primaires marqués et élégants, finale soutenue. Tout en finesse...

OFFRE EXCEPTIONNELLE JUSQU'AU 31 MARS 2012: 12 LIVRÉES, 10 FACTURÉES

# Bon de Commande

*Je commande:*

## GRANDS VINS ROUGES DU DOMAINE

nombre  
de cartons

### «PERLE NOIRE» Assemblage Rouge AOC 2010

Offre exceptionnelle jusqu'au 31 mars 2012:  
12 livrées, 10 facturées.



181075 ..... carton(s) de 12 bouteilles à Fr. 15.80 la bt 75 cl

1810375 ..... carton(s) de 12 demi-bts à Fr. 8.70 la ½ bt 37,5 cl

### «ROMANCE» Assemblage Rouge AOC 2010

Offre exceptionnelle jusqu'au 31 mars 2012:  
12 livrées, 10 facturées.

271075 ..... carton(s) de 12 bouteilles à Fr. 21.50 la bt 75 cl

2710375 ..... carton(s) de 12 demi-bts à Fr. 11.80 la ½ bt 37,5 cl

## GRANDS VINS BLANCS SECS DU DOMAINE

### «SICCUS» Johannisberg AOC 2010

Offre exceptionnelle jusqu'au 31 mars 2012:  
12 livrées, 10 facturées.

291075 ..... carton(s) de 12 bouteilles à Fr. 17.50 la bt 75 cl

2910375 ..... carton(s) de 12 demi-bts à Fr. 9.50 la ½ bt 37,5 cl

### «AMPHITRYON» Riesling AOC 2009

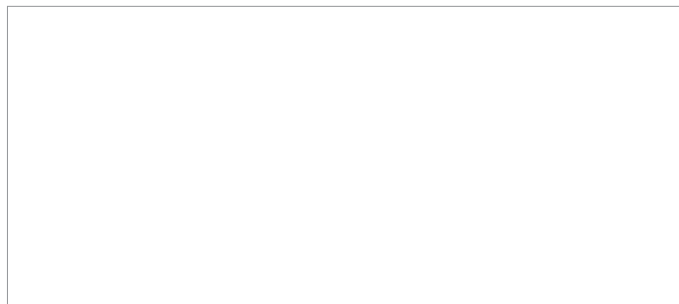
Offre exceptionnelle jusqu'au 31 mars 2012:  
12 livrées, 10 facturées.

260975 ..... carton(s) de 12 bouteilles à Fr. 23.– la bt 75 cl

2609375 ..... carton(s) de 12 demi-bts à Fr. 12.50 la ½ bt 37,5 cl



**OFFRE EXCEPTIONNELLE FÉVRIER – MARS 2012:**  
2 bouteilles gratuites par carton de 12 bouteilles  
(12 livrées, 10 facturées).  
Offre valable jusqu'au 31 mars 2012.



**Livraison franco domicile dès 24 bouteilles\***

*En dessous, participation de Fr. 18.– aux frais d'envoi.*

**Rabais supplémentaires de quantité:**

**2% dès 36 bouteilles\* – 4% dès 48 bouteilles\***

**6% dès 60 bouteilles\***

**\*2 demi-bouteilles = 1 bouteille**

TVA 8% incluse

*N.B. Offre non cumulable, valable uniquement pour cette commande.*

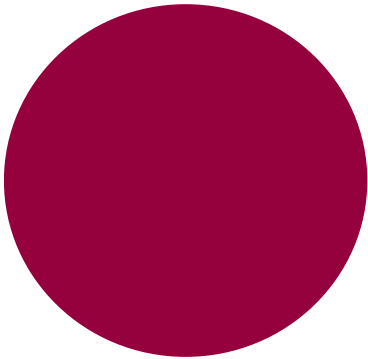
Envoyez-moi la liste complète de vos vins

N° de téléphone: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_

Signature: \_\_\_\_\_



*Vignoble prestigieux  
aux portes de Sion.  
Nombreuses médailles dans  
les concours internationaux.*

Domaine du Mont d'Or  
Monsieur Simon Lambiel  
Case postale 415  
1951 Sion