

LAURENT ET VÉRONIQUE VILLARD
LESPARCELLES
ANIÈRES

2026



330 ROUTE DE THONON — 1247 ANIÈRES — 022 751 01 20 — LESPARCELLES.CH — INFO@LESPARCELLES.CH

CONVERGENCE

Fidèle à sa typicité, cet assemblage de chasselas, charmont, doral, pinot blanc et pinot gris offre un nez frais et gourmand, aux notes de fruits du verger et de fleurs blanches. La bouche nette et droite allie une belle matière à une fine vivacité bien intégrée. L'ensemble présente un équilibre harmonieux, avec du gras et de la tenue, dans le style attendu. Les amateurs du Convergence y retrouveront leurs repères !

ALIGOTÉ

Sa robe légèrement dorée laisse présager une belle expression aromatique. Le nez s'ouvre progressivement sur des arômes citronnés, complétés d'un zeste d'agrumes et de fleurs printanières. En bouche, il affiche une rondeur équilibrée et une belle fraîcheur, soutenue par une intensité aromatique marquée. L'équilibre général en fait un vin accessible, déjà expressif et plaisant à déguster dès à présent.

CHARDONNAY

Nez expressif et complexe mêlant amande douce, notes beurrées, agrumes citronnés, fleurs d'acacia et une touche exotique. Une légère macération pelliculaire apporte richesse et profondeur aromatique, dans la lignée des millésimes précédant. L'attaque est fraîche et tonique, la bouche ronde, soutenue et aérienne, avec une belle tension. L'équilibre entre vivacité, richesse et matière juteuse donne un vin harmonieux.

CHARDONNAY BARRIQUES

Jolie robe jaune pâle aux reflets dorés, brillante et limpide. Nez complexe sur des notes grillées, vanillées et beurrées, accompagnées de fleurs d'acacia, de miel et de fruits à chair blanche. La bouche, riche et équilibrée par une belle vivacité, offre du volume et une jolie texture. Des touches de noisette et une fine minéralité prolongent une finale élégante et persistante. Belle longueur, avec une harmonie entre fruit et boisé.

ALTESSE

Nez magnifique, expressif et aromatique. Des accents floraux de bergamote, rose et fleur d'oranger se distinguent avec délicatesse. L'attaque, à la fois tonique et soyeuse, assure un équilibre parfait. La gourmandise est présente, relevée par un trait acidulé évoquant les bonbons qui font « pschit ». Son intensité aromatique, oscillant entre agrumes et tonalités exotiques, en fait un véritable coup de cœur pour ce millésime !

SAUVIGNON

Explosion de fruits pour ce sauvignon : agrumes éclatants et fruits exotiques se mêlent avec intensité. La bouche, ronde et vive, séduit par sa gourmandise acidulée. Des nuances de menthe fraîche et de groseille à maquereau soulignent son caractère expressif, tandis que la dualité sucre-acidité crée un équilibre vibrant. Authentique expression de ce cépage vinifié dans la tradition des *Parcelles*.

MERLOT BLANC

Pas de merlot blanc produit dans le millésime 2025.

BLANC DE NOIRS

Robe claire et brillante, très avenante. Le nez dévoile de belles notes fraîches de petits fruits rouges, framboise et fraise, accompagnées de nuances de pêche et d'abricot. La bouche est gourmande, alliant un joli gras à une belle tension, avec un équilibre harmonieux entre richesse et fraîcheur. Un rosé expressif, fruité et élégant, qui séduit par sa buvabilité et sa convivialité. Pour tout l'été !

GAMAY

Sa teinte rouge clair, limpide et brillante, annonce un vin au profil aromatique expressif. Le nez s'ouvre sur des notes franches de petits fruits rouges, avec une dominante de framboise, accompagnée de nuances légèrement fumées et d'épices douces. En bouche, ce gamay est délicat, friand et soyeux. La finale souple et aérienne souligne sa belle expression aromatique. Un vin charmeur, idéal pour un repas convivial.

PINOT NOIR FRUIT

Belle robe rubis brillante. Le nez exprime une grande pureté aromatique avec un fruit intense marqué par des notes de cerise, griotte, prune et fruits à noyau. L'attaque est juteuse, précise et fraîche. La bouche offre de la rondeur, du volume et une belle structure, portée par un toucher soyeux et une agréable tension. Un pinot noir net, digeste et vibrant, où le fruit s'exprime avec éclat. Une gourmandise !



CONVERGENCE
LE RENARD



ALIGOTÉ
L'HERMINE



CHARDONNAY
LE CHEVREUIL



CHARDONNAY
BARRIQUES
LE HÉRON CENDRÉ



ALTESSE
LE HÉRISSON



SAUVIGNON
LE SANGLIER



MERLOT BLANC
LE FAISAN



BLANC DE NOIRS
LE CAMPAGNOL



GAMAY
LE BLAIREAU



PINOT NOIR
FRUIT
LE CHIEN



PINOT NOIR
SÉLECTION
L'ÉCUREUIL



GAMARET
LE CASTOR



MERLOT
LE FOULQUE



CONSONANCE
LE GRÈBE
CASTAGNEUX

PINOT NOIR SÉLECTION

Jolie robe lumineuse. Le nez, typiquement pinot, s'exprime avec élégance et pureté, tout en fruité, sans influence boisée, révélant une belle typicité du cépage. La bouche est ample, ronde et gourmande, avec une structure aérienne et un bel équilibre. L'ensemble, léger mais harmonieux, met en valeur la finesse du millésime peu solaire, offrant une finale longue, soyeuse et délicatement persistante.

GAMARET

Belle robe rubis foncé. Le nez dévoile une belle expression du cépage sur des notes de fruits noirs et rouges macérés, de fruits à noyau, avec une touche d'épices douces et de laurier encore discrète. La bouche est ronde et souple, portée par des tanins fins et bien enrobés, sans surextraction. L'ensemble séduit par sa délicatesse et son harmonie, avec une belle présence aromatique et une jolie longueur.

MERLOT

Nez expressif marqué par des notes typiques de cassis et de bourgeon de cassis. Dans un style privilégiant la finesse plutôt que l'opulence, ce millésime plus frais met en valeur la pureté aromatique du cépage. La bouche présente une belle densité, avec des tanins fins, une texture ronde et une extraction maîtrisée. L'ensemble offre un vin élégant, équilibré et précis, où le fruit s'exprime avec netteté et fraîcheur.

CONSONANCE

Robe soutenue, signature d'un millésime solaire (2023). Le nez, expressif après deux ans de bouteille, dévoile des notes de fruits noirs macérés, de pruneau, de mirabelle et de petites prunes, relevées par une touche boisée très discrète. La bouche est ronde, riche et gourmande, avec une belle concentration soutenue par une fraîcheur bienvenue. Les cépages s'harmonisent avec justesse, offrant un vin déjà très plaisant à boire.

TARIF 2026

VINS BLANCS BOUTEILLES 75 CL

CONVERGENCE 2025	11.50
ALIGOTÉ 2024	12.50
CHARDONNAY 2025	13.50
CHARDONNAY BARRIQUES 2023/24	18.00
ALTESSE 2024	17.00
SAUVIGNON 2025	18.00

VIN ROSÉ BOUTEILLES 75 CL

BLANC DE NOIRS 2024/25	12.50
------------------------	-------

TOUS NOS VINS SONT EN AOC GENÈVE

LESPARCELLES.CH — INFO@LESPARCELLES.CH

330 ROUTE DE THONON — 1247 ANIÈRES — 022 751 01 20

PRIX TTC

PRIX TTC

VINS ROUGES BOUTEILLES 75 CL

GAMAY 2024	12.00
PINOT NOIR FRUIT 2025	14.50
PINOT NOIR SÉLECTION 2023/24	18.00
GAMARET 2023/24	15.50
MERLOT 2023/24	18.00
CONSONANCE 2023	22.00

VINS BOUTEILLES 50 CL

CONVERGENCE 2025	8.80
BLANC DE NOIRS 2025	9.80
GAMAY 2024	9.50
GAMARET 2024	11.50

LES PRIX SONT NETS TVA INCLUSE

LA CAVE EST OUVERTE LE SAMEDI MATIN DE 9H30 À 12H00

VOTRE COMMANDE

NOMBRE DE BOUTEILLES

VINS BLANCS BOUTEILLES 75 CL

CONVERGENCE 2025

ALIGOTÉ 2024

CHARDONNAY 2025

CHARDONNAY BARRIQUES 2023/24

ALTESSE 2024

SAUVIGNON 2025

VIN ROSÉ BOUTEILLES 75 CL

BLANC DE NOIRS 2024/25

TOUS NOS VINS SONT EN AOC GENÈVE

JE PASSERAI PRENDRE MA COMMANDE À LA CAVE UN SAMEDI MATIN

CES VINS SONT À LIVRER À MON ADRESSE (VOIR AU VERSO)

NOMBRE DE BOUTEILLES

VINS ROUGES BOUTEILLES 75 CL

GAMAY 2024

PINOT NOIR FRUIT 2025

PINOT NOIR SÉLECTION 2023/24

GAMARET 2023/24

MERLOT 2023/24

CONSONANCE 2023

VINS BOUTEILLES 50 CL

CONVERGENCE 2025

BLANC DE NOIRS 2025

GAMAY 2024

GAMARET 2024

VOUS POUVEZ AUSSI COMMANDER SUR WWW.LESPARCELLES.CH/SHOP

LIVRAISON GRATUITE SUR GENÈVE DÈS 12 BOUTEILLES

LAURENT ET VÉRONIQUE VILLARD
LES PARCELLES
ANIÈRES

EXPÉDITEUR :

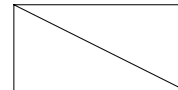
TÉLÉPHONE :

EMAIL :



GAS/ECR/ICR

Nicht frankieren
Ne pas affranchir



A

Non affrancare
No stamp required

LAURENT ET VÉRONIQUE VILLARD
LES PARCELLES
330 ROUTE DE THONON
1247 ANIÈRES