

LAURENT ET VÉRONIQUE VILLARD  
**LESPARCELLES**  
ANIÈRES

**2024**



330 ROUTE DE THONON — 1247 ANIÈRES — 022 751 01 20 — [LESPARCELLES.CH](http://LESPARCELLES.CH) — [INFO@LESPARCELLES.CH](mailto:INFO@LESPARCELLES.CH)

## CONVERGENCE

Dès le premier nez, la signature de l'assemblage converge de manière éclatante avec des arômes enchanteurs de fruits du verger et de fleurs. L'attaque est vive, fraîche et tendue, offrant une sensation désaltérante. La bouche, enrobée d'une rondeur généreuse, présente un volume et une belle richesse. Une dégustation qui incarne la convivialité et le bonheur de partager un moment avec ses amis.

## ALIGOTÉ

Habillé d'une robe dorée brillante, cet Aligoté s'ouvre sur un nez généreux, mêlant harmonieusement des notes beurrées des nuances subtiles de fruits de vergers tels que les pommes et les poires et des accents floraux d'acacia et d'aubépine. Ce vin se distingue par sa trajectoire élégante, sa sapidité et sa vivacité rappelant la fraîcheur d'une brise printanière.

## CHARDONNAY

Son nez ouvert et intense révèle une belle expressivité, dévoilant des notes d'amande douce, de miel d'acacia et de fruits du verger (poires juteuses). En bouche, ce vin se distingue par son opulence et sa belle matière, établissant un équilibre harmonieux entre la tension rafraîchissante et la richesse alcoolique. L'un des plus beaux Chardonnay de ces dernières années, avec son caractère avenant, ouvert et généreux.

## CHARDONNAY BARRIQUES

Ce vin, à la robe jaune pâle très légèrement dorée, exhale déjà des notes intenses de fleurs d'acacias, d'agrumes, de vanille et d'une touche boisée. La bouche est opulente, mais précise, dotée d'une trame puissante et d'une aromatique généreuse. Le boisé, pas encore totalement intégré, amène complexité et équilibre.

## ALTESSE

Au nez, une première impression timide laisse présager une palette aromatique en devenir. À l'ouverture, cette complexité se révèle avec un profil séduisant mettant en avant des notes d'agrumes, d'acacia et de fleurs, avec une touche de minéralité. L'attaque est splendide, offrant une sensation à la fois ronde et chaleureuse, tout en conservant une dynamique vive et équilibrée.

## SAUVIGNON

Ce vin se dévoile avec une jolie expressivité, révélant les caractéristiques typiques du cépage : des notes de groseilles vertes, d'agrumes et de pamplemousse. La bouche dévoile un jeu gustatif où sucre et acidité s'entrelacent, formant une ligne élégante qui enrichit le profil de ce vin. Agréable, gourmande et juteuse, la finale souligne la qualité et l'équilibre exceptionnels de ce Sauvignon.

## MERLOT BLANC

Il s'habille d'une robe légèrement teintée (raisin rouge oblige). Un nez subtil à la fragrance d'écorces de mandarine, d'hibiscus, presque exotique. Très beau corps construit autour d'une matière première de qualité. La touche tanique du merlot lui donne une réelle présence en finale. Étonnant équilibre pour un cépage riche dans un millésime solaire. À boire avec un repas savoureux.

## BLANC DE NOIRS

Sa magnifique robe saumonée attire l'attention avec une allure avenante, un brin sexy. Le nez se révèle magnifique, intense et ouvert, déployant un bouquet expressif où se mêlent des notes florales, des infusions d'épices douces, et des arômes de fruits tels que la framboise et la fraise. L'attaque est vive et dynamique, offrant une fraîcheur qui éveille les papilles. La finale est à la fois suave, gourmande, tendue et dynamique.

## GAMAY

Ce Gamay offre une approche séduisante avec une robe rubis d'une limpidité éclatante. Au nez, l'intensité est au rendez-vous, déployant un bouquet de fruits rouges. L'attaque est ronde et soyeuse, caractéristique de ce cépage qui se révèle à la fois gourmand, fringant et juteux. Les arômes de baies persistent délicatement en bouche. Avec sa légèreté et sa fraîcheur, ce vin enchante le palais.

## PINOT NOIR FRUIT

Le nez s'ouvre de manière généreuse, dévoilant un registre d'arômes riche en fruits rouges, accompagné de subtiles notes d'épices qui complètent l'ensemble. La fraîcheur est palpable, avec des nuances de framboise et de cerise qui se révèlent de façon vivifiante. Cette cuvée se distingue par sa vinification par infusion plutôt que par extraction, soulignant ainsi une approche équilibrée dans une année complexe.



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

GAMARET

MERLOT

CONSONANCE

Ce vin arbore une teinte cerise. Très beau nez de baies sauvages bien mûres (airelles, myrtilles, framboises) associées à un boisé discret. La bouche, ample, présente une réelle richesse de constitution. Un cru déjà épanoui, à la chair magnifique, suave et aux tannins enveloppés. Un beau vin se profile.

Ce millésime 2022 est une véritable ode à l'expression de ce cépage «Genevois». Il se révèle avec une belle richesse aromatique, mettant en avant des notes de fruits mûrs macérés et de fruits à l'alcool. Dès la première gorgée, on est séduit par la profondeur de ces saveurs. Les tanins sont très fins et apportent une dimension soyeuse à l'ensemble. La finale, à la fois ample et douce, laisse une empreinte délicate.

Ce Merlot 2022 se caractérise par ses arômes subtils de cassis et de baies rouges, accompagnés d'une légère touche de grillé et de menthol. En bouche, sa riche matière et sa densité offrent une expérience gustative des plus agréables. C'est un millésime magnifique, avec une belle structure tannique qui se marie harmonieusement avec une complexité aromatique remarquable.

Une touche de menthol, de baies noires (mûres, myrtilles), et des accents légèrement balsamiques s'épanouissent généreusement. La bouche est d'une rondeur et d'une souplesse remarquables, révélant pleinement l'expression de l'assemblage avec des intonations toscans distinctes et une présence chaleureuse de fruits macérés. La finale s'étire en longueur avec une élégance suave.

**TARIF 2024** **PRIX TTC**

VINS BLANCS BOUTEILLES 75 CL

CONVERGENCE 2023	11.50
ALIGOTÉ 2023	12.50
CHARDONNAY 2023	13.50
CHARDONNAY BARRIQUES 2022	18.00
ALTESSE 2023	16.50
SAUVIGNON 2023	16.50
MERLOT BLANC 2022-2023	16.00

VIN ROSÉ BOUTEILLES 75 CL

BLANC DE NOIRS 2023	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**

VINS ROUGES BOUTEILLES 75 CL

GAMAY 2023	12.00
PINOT NOIR FRUIT 2023	14.50
PINOT NOIR SÉLECTION 2022	18.00
GAMARET 2022	15.50
MERLOT 2022	17.50
CONSONANCE 2021	22.00

VINS BOUTEILLES 50 CL

CONVERGENCE 2023	8.80
BLANC DE NOIRS 2023	9.80
GAMAY 2023	9.50
GAMARET 2022	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 2023	.....
ALIGOTÉ 2023	.....
CHARDONNAY 2023	.....
CHARDONNAY BARRIQUES 2022	.....
ALTESSE 2023	.....
SAUVIGNON 2023	.....
MERLOT BLANC 2022-2023	.....

VIN ROSÉ BOUTEILLES 75 CL

BLANC DE NOIRS 2023	.....
---------------------	-------

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 2023	.....
PINOT NOIR FRUIT 2023	.....
PINOT NOIR SÉLECTION 2022	.....
GAMARET 2022	.....
MERLOT 2022	.....
CONSONANCE 2021	.....

VINS BOUTEILLES 50 CL

CONVERGENCE 2023	.....
BLANC DE NOIRS 2023	.....
GAMAY 2023	.....
GAMARET 2022	.....

VOUS POUVEZ AUSSI COMMANDER SUR [WWW.LESPARCELLES.CH/SHOP](http://WWW.LESPARCELLES.CH/SHOP)  
LIVRAISON GRATUITE SUR GENÈVE DÈS 12 BOUTEILLES

LAURENT ET VÉRONIQUE VILLARD  
**LES PARCELLES**  
ANIÈRES

EXPÉDITEUR :

---

---

---

TÉLÉPHONE :

---

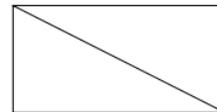
EMAIL :

---



**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