

LAURENT ET VÉRONIQUE VILLARD
LESPARCELLES
ANIÈRES

2023



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

CONVERGENCE

Ouvert, ce vin offre un bouquet intense et généreux. Les fragrances du Convergence sont là, identifiables au premier *coup de nez*. On retrouve les fleurs blanches et les fruits du verger, caractéristiques de cet assemblage. La bouche, plutôt riche et soutenue, est rehaussée d'une fine vivacité qui lui confère tout son équilibre. La finale, sur les fleurs blanches et le citron, est superbe.

ALIGOTÉ

Au cas où vous redoutiez la richesse de ce millésime solaire, vous serez comblé avec cet aligoté 2022. Nez très floral, expressif, tout en fraîcheur, qui précède un corps élancé, droit, ciselé avec des notes de citronnelle, d'agrumes et de fruits blancs. Avec sa finale qui a du *peps*, on aura plaisir à le déguster sur une grande variété de plats ou en apéritif.

CHARDONNAY

Vinifié dans le but de préserver son expression fruitée, ce chardonnay se dessine sur des arômes d'acacia, de miel et d'agrumes. À l'ouverture, on découvre sa palette fruitée dans un registre légèrement exotique (ananas). À la fois dense et vineuse la bouche va sur un joli développement crescendo, menée à la baguette par une discrète vivacité qui lui confère une belle persistance.

CHARDONNAY GRAINS ENTIERS

Cette année, au vu de la petite production de chardonnay, nous n'avons pas vinifié la version « Grains Entiers ».

CHARDONNAY BARRIQUES

Encore en élevage, ce vin, à la robe jaune pâle très légèrement dorée, exhale déjà des notes intenses de fleurs d'acacias, d'agrumes et de fumé. La bouche est opulente, mais précise, dotée d'une trame puissante et d'une aromatique généreuse. Le boisé, bien intégré, amène complexité et équilibre. Rendez-vous cet automne pour découvrir ce vin très prometteur.

ALTESSE

Un nez subtil, encore un peu discret, navigue entre des odeurs florales et minérales qui sont escortées d'une note fruitée. Le corps démarre sur une magnifique tension et se poursuit sur un milieu de bouche bien soutenu pour se fondre dans une finale vineuse, rehaussée d'une belle vivacité. Ce cru, chouchou *des Parcelles*, se mariera avec de nombreux mets.

SAUVIGNON

Nez aromatique, très expressif, généreux, aux senteurs d'agrumes, de groseille et de pamplemousse. Une pointe de douceur lui confère une attaque très gourmande. La bouche, qui se construit autour d'une dualité entre la rondeur et la vivacité, nous entraîne vers de larges notes fruitées. Un vin savoureux aromatique, dans un corps à la fois suave et vif.

MERLOT BLANC

Il s'habille d'une robe légèrement teintée (raisin rouge oblige). Un nez subtil sur les écorces de mandarine, l'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

Jolie robe pétale de rose qui précède un nez d'une belle fraîcheur avec des arômes de baies rouges (myrtille, fraise, framboise) et d'épices douces. La bouche est vineuse, dense, remplie des odeurs perçues au nez, mais non dépourvue de fraîcheur grâce à cette pointe de vivacité qui dynamise le tout. Une finale pulpeuse, fruitée pour ce vin d'hédoniste, d'une belle gourmandise.

GAMAY

Ce vin présente une jolie robe violacée d'une belle intensité. Succession au nez de notes fruitées, épicées, légèrement chocolatées et d'une pointe de fumé. Une entrée en bouche tout à la fois suave, dense (reflet d'une année climatique chaude), fruitée, ronde et aérienne. La palette aromatique variée donne à ce cépage tout son charme.



CONVERGENCE

LE RENARD



ALIGOTÉ

L'HERMINE



CHARDONNAY

LE CHEVREUIL



CHARDONNAY

GRAINS ENTIERS

LE LIÈVRE



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
FRUIT

PINOT NOIR
SÉLECTION

GAMARET

MERLOT

CONSONANCE

Il se caractérise par une robe soutenue et par des notes fruitées intenses et élégantes où s'associent la cerise, le kirsch, la mirabelle et le pruneau. La bouche, dense et fuselée, offre une agréable expression du cépage à travers la ligne aromatique sur les fruits à noyau et la fine trame tanique. C'est un vin savoureux avec une dimension de profondeur. L'une des belles réussites du millésime.

Encore en élevage, 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. Une superbe bouteille se profile pour cet automne.

Cépage incontournable à Genève, il se caractérise par une belle robe. Tout en finesse et en légèreté pour ce millésime 2021 sur des arômes d'épices et de fruits macérés. La bouche est aérienne, avec une trame soyeuse, agrémentée de fins tanins qui équilibrent le tout. Le doux mélange de fruits et d'épices se retrouve dans une longue finale souple. Un bel exemple d'équilibre pour cette année sur la fraîcheur.

Des arômes délicats de cassis, de baies rouges, nuancés d'une touche de grillé et de menthol caractérisent ce merlot 2021. Sur la finesse et la fraîcheur, la bouche se construit autour d'une douce trame tanique, avec un côté à la fois mûr et frais ; l'alliance de la richesse et de la fermeté. Un vin pour accompagner un repas entre amis.

Belle robe sombre soutenue. Un nez expressif, magnifique, sur les fruits rouges et noirs. Un cru fin et complexe, structuré par de beaux tanins juteux et soyeux. Après deux ans de bouteille, cet assemblage a développé une subtile harmonie et une généreuse gourmandise. Jolie vinosité en finale représentative de ce grand millésime (2020).

TARIF 2023**PRIX TTC**

VINS BLANCS BOUTEILLES 75 CL

CONVERGENCE 2022 11.00**ALIGOTÉ 2022** 12.00**CHARDONNAY 2022** 13.00**CHARDONNAY BARRIQUES 2022** 18.00**ALTESSE 2022** 16.00**SAUVIGNON 2022** 16.00**MERLOT BLANC 2022** 16.00

VIN ROSÉ BOUTEILLES 75 CL

BLANC DE NOIRS 2022 12.00

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 2022 12.00**PINOT NOIR FRUIT 2022** 14.00**PINOT NOIR SÉLECTION 2022** 18.00**GAMARET 2021** 15.00**MERLOT 2021** 16.50**CONSONANCE 2020** 22.00

VINS BOUTEILLES 50 CL

CONVERGENCE 2022 8.50**BLANC DE NOIRS 2021 — 2022** 9.50**GAMAY 2022** 9.50**GAMARET 2021** 11.00

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 2022**ALIGOTÉ 2022****CHARDONNAY 2022****CHARDONNAY BARRIQUES 2022** disponible en automne 2023**ALTESSE 2022****SAUVIGNON 2022****MERLOT BLANC 2022**

VIN ROSÉ BOUTEILLES 75 CL

BLANC DE NOIRS 2022 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 2022**PINOT NOIR FRUIT 2022****PINOT NOIR SÉLECTION 2022** disponible en automne 2023**GAMARET 2021****MERLOT 2021****CONSONANCE 2020**

VINS BOUTEILLES 50 CL

CONVERGENCE 2022**BLANC DE NOIRS 2021 — 2022****GAMAY 2022****GAMARET 2021**VOUS POUVEZ AUSSI COMMANDER SUR WWW.LESPARCELLES.CH/SHOP

LIVRAISON GRATUITE SUR GENÈVE DÈS 12 BOUTEILLES

LAURENT ET VÉRONIQUE VILLARD
LES PARCELLES
ANIÈRES

EXPÉDITEUR :

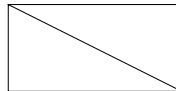
TÉLÉPHONE :

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