

_____ Dégustations de Novembre 2019

Chers clients et amis, Madame, Monsieur,

Novembre, avec ses frimas et ses brumes, n'est certes pas le mois des terrasses et des grillades. Il incite à une convivialité plus intime dans la cordialité partagée des celliers et des caveaux. Il est dès lors temps pour nous de vous convier à nos dégustations d'automne dans nos chais de Founex. Vous aurez l'occasion d'y découvrir, à l'issue de leur long élevage en fûts de chêne, les cuvées de prestige 2018 du domaine ainsi que la plupart de nos autres crus.

Victimes de leur succès, et parfois de leur rareté, certaines références sont hélas épuisées en cette fin d'année. Mais soyez sans crainte, le printemps nous les ramènera dans un millésime 2019 de très belle tenue, remarquable de fraîcheur, de subtilité et d'élégance.

Dans un registre plus accompli, nous aurons le privilège de vous faire déguster quelques 2012 dans la force de l'âge, prêts à magnifier vos fêtes de fin d'année en accompagnant idéalement les plats raffinés que vous ne manquerez pas de concocter. Et en parlant d'esprit festif, que rêver de mieux, pour souligner la magie des moments de célébration, que des flaconnages d'exception ? Nous vous proposons une sélection de magnums, de jéroboams et de mathusalems de nos meilleures cuvées, pour certains déclinés en plusieurs (vieux) millésimes: une idée de cadeau de grande classe ...

Vous l'aurez deviné, le noble jus de la Treille enchantera nos papilles et nos âmes. Mais pas question, dans ces instants privilégiés, de laisser se languir nos estomacs: des huîtres fines de claire en provenance d'un ostréiculteur du bassin de Marennes-Oléron, fraîchement préparées par Pascal de Borex Poisson, ainsi que diverses planchettes du terroir permettront de tenir l'inanition à bonne distance.

Tous les ingrédients sont rassemblés: ne manquent pour les sublimer que votre précieuse et indispensable présence. N'hésitez pas à inviter vos proches, amis et connaissances et venez nombreux nous rejoindre.

_____ **Jeudi 21 et Vendredi 22 Novembre de 17h00 à 21h00**
Samedi 23 Novembre de 10h00 à 18h00
Aux chais des Frères Dutruy, chemin de l'Épinette 1, à Founex .

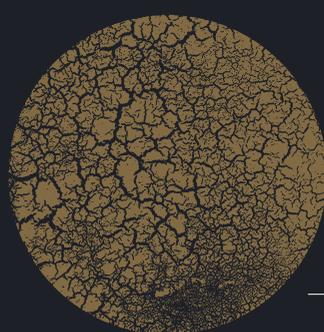
Information:

Le Caveau de dégustation sera fermé les samedis du mois de Janvier 2020 mais nous restons ouverts sur rendez-vous les jeudis soir de 17h00-19h00.

Inscrivez-vous sur notre page Facebook et suivez nos travaux durant les saisons

CAVEAU OUVERT POUR LA DÉGUSTATION LE SAMEDI DE 10H À 13H ET LA SEMAINE SUR RENDEZ-VOUS
COMMANDES ON-LINE WWW.LESFRERESDUTRUY.CH    

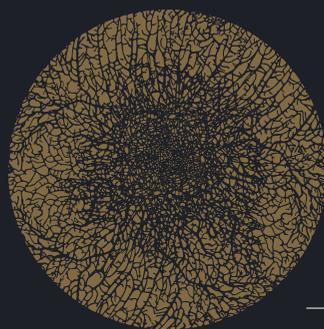
CH-1297 FOUNEX, GRAND-RUE 18, +41 22 776 54 02, FAX +41 22 776 54 92, DUTRUY@LESFRERESDUTRUY.CH



_____terroirs



_____cépages



_____minéraux

_____ Une histoire de respect. Celui de deux hommes s'alliant à leurs terres pour créer l'excellence.