

CARTE DES VINS

DOMAINE DU FEUILLERAGE

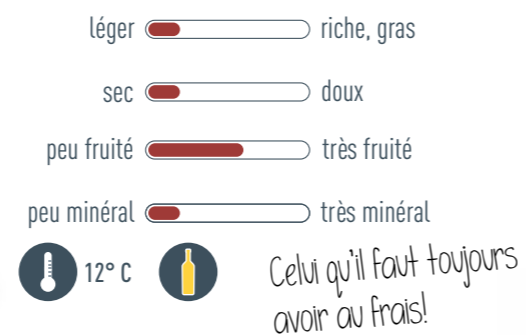
2023/24



Les vins blancs



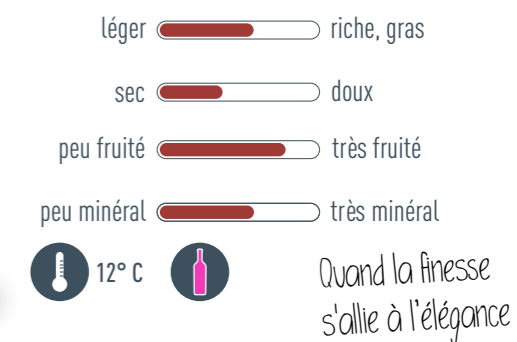
Chasselas Feuillage



Chasselas Féchy



Pinot Gris



Kerner



Johanniter

Vin doux passerillé



Starlight

Kerner Brut



Les vins rouges



Pinot noir



Gamay



Gamaret Garanoir

Assemblage 50 - 50

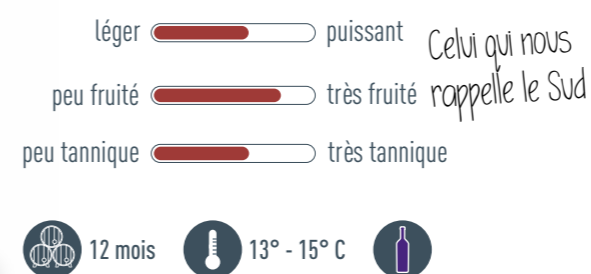


Gamaret



Gamaret Garanoir FÛT DE CHÊNE

Assemblage 50 - 50



Cabernet Franc



Roland Gaillard

079 213 60 64

domaine@feuillage.ch

Cédric Gaillard

079 303 47 11

feuillage.ch

021 825 12 63

facebook.com/feuillage

Le Folliérage 4, 1166 Perroy

instagram.com/feuillage

Les vins Sélection



Passion

Ce vin est l'expression de notre passion de producteur. Il est le fruit d'une idée, d'une envie ou d'un défi que nous nous lançons au début de la saison.

Blanc, rouge, rosé, assemblage ou monocépage, nous souhaitons à travers ce vin vous témoigner l'amour que nous portons à notre métier.

Celui qui change chaque année



Merlot

léger puissant
 peu fruité très fruité
 peu tannique très tannique

Il s'est déjà paré d'or au Mondial du Merlot

24 mois 13° - 15° C



Doral

léger riche, gras
 sec doux
 peu fruité très fruité
 peu minéral très minéral

Le Vaudois qui... n'en a pas l'air!

12 mois 12° C



Sélection rouge

léger puissant
 peu fruité très fruité
 peu tannique très tannique

Mais ce qu'elle est chicle!

12 mois 13° - 15° C

Viticulteurs de génération en génération, depuis 1902, c'est aujourd'hui à notre tour, Roland et Cédric, père et fils, de cultiver le domaine du Feuillage.



Viticulteur chevronné et jeune œnologue diplômé, nous travaillons ensemble afin de perpétuer l'histoire de ce domaine avec pour mots d'ordre : respect, passion et qualité.

C'est en 2012 que nous avons orienté notre production vers une viticulture plus responsable en commençant par l'arrêt progressif des herbicides, remplacés par un important travail du sol. Il s'en est suivi l'introduction d'engrais verts, semis de plusieurs plantes permettant de nourrir la vigne en captant l'azote présent dans l'air. Nous utilisons également davantage de fumiers et composts pour remplacer une partie des engrais minéraux.

Aujourd'hui, nous sommes fiers de pouvoir vous présenter des vins issus d'une production raisonnée et réfléchie qui respecte la plante et l'environnement.

Les rosés



Rosé de GamaNoir

Assemblage de Gamaret et Garanoir

léger puissant
 peu fruité très fruité
 peu tannique très tannique

Un rosé haut en couleur

13° - 15° C



Rosé de Pinot

léger puissant
 peu fruité très fruité
 peu tannique très tannique

Celui qu'il faut boire quand on a chaud

La collection Chatelanat



Nous avons repris l'exploitation du Domaine Chatelanat en 2017.

Dans cet assortiment, vous trouverez des vins qui ont forgé la réputation de ce domaine, tel que le Clos de la Dame, Laurier de Platine 2011.



MarliNoir

Assemblage de Mara et Diolinoir 50-50

léger puissant
 peu fruité très fruité
 peu tannique très tannique

Il a du caractère l'ami

13° - 15° C



Galotta

léger puissant
 peu fruité très fruité
 peu tannique très tannique

Une spécialité à découvrir

13° - 15° C



Clos de la Dame

Chasselas, Féchy

léger riche, gras
 sec doux
 peu fruité très fruité
 peu minéral très minéral

Celui qui ne ressemble pas à un La Côte

12° C



« Quel vin servir avec tel plat? » Voilà une question que vous ne vous poserez plus grâce à notre **méthode pour accorder mets et vins.**

Pour chacun de nos vins, nous avons identifié les meilleurs ingrédients et associations à faire.

Scanner le QR code ci-dessous pour en savoir plus.



	37.5 cl / CHF	50 cl / CHF	75cl / CHF	140 cl / CHF
Chasselas Feuillage	6.50	8.50	11.00	23.00
Chasselas Féchy			11.50	
Pinot Gris		10.50	14.00	
Kerner		10.50	14.00	
Starlight			25.00	
Johanniter	28.00			
Rosé de pinot		9.00	12.00	
Pinot Noir		10.00	13.00	28.00
Gamay	8.00	9.50	12.00	
Gamaret-Garanoir		11.00	16.00	
Gamaret			16.00	
Gamaret-Garanoir fût de chêne			18.00	37.00
Cabernet Franc			19.00	

SÉLECTION			
Passion			19.00
Doral			20.00
Merlot			25.00
Sélection rouge			28.00

COLLECTION CHATELANAT			
Clos de la Dame, chasselas, Féchy		8.50	12.00
Rosé de GamaNoir	8.50	12.50	
MarliNoir		15.00	
Galotta		18.00	