



Domaine du Daley

Fondé en 1392

Carte de commande

Millésime 2020

Une année tout en douceur qui nous a apporté des vins fins et élégants, très similaires à 2019. Notre assemblage la Légende revient à une fermentation avec une belle vivacité et des arômes exotiques, le rosé de Gamay est une pure merveille également, alliant structure et finesse, tout comme nos Chasselas. Une édition spéciale cette année, la cuvée Collection, un chasselas vieilles vignes non filtré pour les amateurs d'authenticité!

Tous nos vins sont issus des raisins du Domaine, de cultures parcellaires à petits rendements travaillées manuellement et offrant deux gammes selon les types d'élevages en cave.

La gamme Tradition étant les vins élevés de 10 à 11 mois en cuve bois ou inox et donnant des vins fins avec une belle minéralité.

La gamme Grande Réserve étant les vins élevés de 11 à 22 mois en barrique (et partiellement en cuve bois selon les vins) développant ainsi des structures plus complexes, non filtrés pour les vins rouges.

Le Chasselas Tradition. Vin fin et friand avec une belle minéralité, vif, fine touche d'agrumes, pomme, élevé en foudre. Idéal en apéritif, fromages et mets crus.

Le Chasselas Grande Réserve. Vin fin et délicat avec une belle minéralité, issu en partie de vieilles vignes à production limitée, trame serrée, belle expression de fruits frais, agrumes, pomme, fruits exotiques, élevé 12 mois en foudre et partiellement en barrique, une fermentation. Idéal en apéritif, fromages, poissons crus et grillés.

La Légende Grande Réserve. Assemblage de Chasselas et Sauvignon blanc, avec une pointe de Chardonnay, offrant une structure très élégante aux arômes de fruits exotiques, sec et très fin, ayant fait qu'une fermentation. Idéal avec poissons crus ou grillés, apéritif ou fruits de mer.

Le Chardonnay Grande Réserve. Vin très puissant et fin, issu d'une production limitée située sur les terrasses au bas du Domaine. Elevé en barriques neuves à chauffe légère pour lui apporter une belle complexité, légèrement toasté, grande minéralité et une expression d'agrumes. Idéal avec poissons, champignons, viandes froides, risotto.

Le Viognier Grande Réserve. Vin blanc très aromatique, pêches - abricots, ayant trouvé un magnifique terroir sur les terrasses au bas du Domaine, trame fine et puissante. Elevé en barrique avec une fermentation. Idéal avec entrées diverses, poissons, champignons et volaille.

Le Blanc de Noir Grande Réserve. Vin blanc issu de raisins de Pinot Noir, vif, pointe saline avec un zeste d'agrumes subtilement fumé par un élevage en barrique. Grand vin de gastronomie fine. Idéal avec fruits de mer, crustacés et poissons.

Cuvée Rosée, Vieilles Figues. Un rosé tout en fraîcheur et élégant, issu de Gamay vieilles vignes et ganaret, pressé directement pour conserver une trame fine et fruitée. Servir très frais !

Le Pinot Noir Tradition. Vin rouge fin et fruité d'une belle minéralité, arômes de cassis, tanins fins, élevage en vase bois. Idéal avec viandes blanches et rouges, pâtes, mets au fromage.

Le Pinot Noir Grande Réserve. Vin fin et élégant, issu des vieilles vignes au cœur de notre parcelle de Pinot Noir, élevage en barrique lui apportant une complexité aromatique, notes de cassis mûr, belle persistance pour un grand vin de gastronomie fine, non filtré. Idéal avec viandes blanches et rouges, pâtes, mets au fromage.

Gama Nera Tradition. Assemblage de Gamaret et Cabernet Franc, élevé 15 mois en cuve bois et quelques barriques. Un pur jus de fruits rouges épicé aux tanins fins et soyeux.

Gama Nera Grande Réserve. Assemblage à dominante Gamaret complété de Garanoir et Cabernet franc. Vin rouge puissant, riche, corsé, intense, bouquet de petits fruits rouges légèrement poivré et toasté. Elevage en barrique 15 mois, non filtré, grand vin de gastronomie. Idéal avec viandes rouges, chasse, pâtes.

Le Plant Robert Grande Réserve. Cépage régional. Vin rouge fin et très aromatique sur des notes de cerises - griottes, fraises mûres, tanins fins, élevé en barrique, non filtré. Idéal avec viandes blanches et rouges, pâtes.

Mersyca Grande Réserve. Assemblage de Merlot et Cabernet franc avec une pointe de Syrah, issu de vignes à production limitée et élevé 18 à 22 mois en barriques. Elaboré et mis en bouteille par gravité, non filtré. Grand vin de gastronomie. Idéal avec viandes rouges, chasse, pâtes.

SY - Grande Réserve. Une Syrah pure produite uniquement selon le Millésime en quantité confidentielle, 22 mois d'élevage en barrique neuve, non filtré. Très puissant en arômes et tanins des plus soyeux.

Conditions de vente:

Prix départ Domaine. TVA 7,7% incluse. Sous réserve de stock. Escompte 3% pour paiement comptant. 5% de réduction dès 30 bt commandées.

Livraison:

Un carton CHF 15.-, deux cartons CHF 25.- et franco dès CHF 500.- d'achat.

Dégustations et visites de cave sur rendez-vous

+41 21 791 15 94 - +41 79 544 39 23
info@daley.ch - www.daley.ch



Domaine du Dalery

Grands Crus de Villette - AOC Lavaux

Blanc

	Prix par bouteille	Nombre de bt. par carton	Commande Nombre de bt.
Chasselas Tradition 75 cl	16.—	6	
Chasselas Tradition (vis) 50 cl	10.—	12	
Chasselas Tradition 140 cl Pot vaudois	30.—	1	
Chasselas Grande Réserve 75 cl	22.—	6	
Chasselas Grande Réserve Pot Vaudois 140 cl	42.—	1	
Collection, non filtré 75 cl	25.—	6	
La Légende Grande Réserve 75 cl	25.—	6	
Chardonnay Grande Réserve 75 cl	29.—	6	
Viognier Grande Réserve 75 cl	25.—	6	
Blanc de Noir Grande Réserve 75 cl	35.—	6	

Rouge

Pinot Noir Tradition 75 cl	20.—	6/12	
Pinot Noir Tradition 50 cl	14.—	12	
Pinot Noir Grande Réserve 75 cl	39.—	6	
Gama Nera Tradition 75 cl	22.—	6/12	
Gama Nera Grande Réserve 75 cl	39.—	6	

Grands Crus de St-Saphorin - AOC Lavaux

Mersyca Grande Réserve 75 cl 2019	49.—	6	
Mersyca Grande Réserve 140 cl 2019	95.—	1	

Côtes-de-l'Orbe AOC

Cuvée Rosée, Vieilles Figues 75 cl	16.—	6/12	
------------------------------------	------	------	--

Domaine de la Mouniaz

Grands Crus d'Epesses - AOC Lavaux

Chasselas Tradition (bouchon) 75 cl	18.—	12	
Plant Robert Grande Réserve 75 cl	25.—	6	

LIVRAISON Je viendrai au Domaine le _____
 Me livrer

date: _____ signature: _____

Vente réservée exclusivement aux personnes de plus de 18 ans.

5% de réduction dès 24 bt commandées.

Affranchir SVP
Merci

Domaine du Daley
Chemin des Moines 8
CH-1095 Lutry

ADRESSE DE FACTURATION

Nom:
Prénom:
Adresse:
NPA/Lieu:
Téléphone:
E-mail:
N° de TVA:

ADRESSE DE LIVRAISON si différente de l'adresse de facturation

Nom:
Prénom:
Adresse:
NPA/Lieu:
Téléphone:
E-mail:

Renseignements et commandes:

Domaine du Daley SA
Ch. des Moines 8 - CH-1095 Lutry
Téléphone: (+41) 021 791 15 94
Portable: (+41) 079 544 39 23
Fax: (+41) 021 791 58 61
E-mail: info@daley.ch

www.daley.ch