



# PREISLISTE 2022



# EIN AUSNAHMETERROIR, PASSIONIERTER HANDWERKER UND WEINE, DIE QUALITÄT MIT EMOTIONEN UND VERGNÜGEN ZU VERBINDEN WISSEN.

Die AVY (Artisans Vignerons d'Yvorne) ist eine Genossenschaftskellerei, die 1902 gegründet wurde. Heute besteht unser Team aus zehn Profis, die die Produktion von rund 120 Mitgliedern einkellern, vinifizieren und kommerzialisieren.

Wir produzieren vor allem Weine in der Appellation Yvorne Chablais AOC und verarbeiten die Ernte von 55 Hektaren Reben, also gut einen Drittel der insgesamt 160 Hektaren, welche die Produktionszone umfasst. Einkellert werden 83% Chasselas, 2% andere edle weisse Sorten sowie 15% rote Sorten.

Dank einem sehr speziellen, von Zeit und Klima geformten Boden besteht die Appellation nicht nur aus einem, sondern aus einem ganzen Mosaik verschiedener Terroirs, die den hier gewachsenen Weinen eine unvergleichliche Komplexität verleihen.

Wir produzieren Ausnahmeweine, indem wir altes Savoir-faire und moderne Techniken miteinander verbinden. Mit Blick auf die Zukunft versuchen wir immer noch grosszügigere und elegantere Crus auszubauen. Deshalb werden unsere Weine auch allgemein anerkannt und regelmässig mit Preisen ausgezeichnet.







Die Artisans Vignerons d'Yvorne haben ihre langjährige Erfahrung und ihr Savoir-Faire ausgenützt, um sich ethische Regeln zu geben, die zu einer Qualitätscharta geführt haben.

# QUALITÄTSCHARTA

Die Artisans Vignerons d'Yvorne respektieren und verteidigen die Interessen ihrer Winzer und wertschätzen ihre Arbeit.

\*\*\*\*\*

Sie tragen Sorge zur Umwelt, in der sie sich entwickeln, und produzieren ausschliesslich Trauben gemäss den Normen der integrierten Produktion.

\*\*\*\*\*

Sie sind dem Rebsortensatz, der ihnen überliefert wurde, verbunden und fördern mit Überzeugung den «Chasselas», die Lieblingssorte in Yvorne.

\*\*\*\*\*

Sie kellern die gesamte Ernte, die von ihren Genossenschaftsmitgliedern produziert wird, ein, vinifizieren sie und kommerzialisieren anschliessend die Weine.

\*\*\*\*\*

Sie setzen auf Qualität, um ihren Kunden nur das Allerbeste bieten zu können und betrachten es als Ehrensache, Jahr für Jahr das «Label Or Terravin» zu erringen, die Qualitätsmarke der Waadtländer Weine.

\*\*\*\*\*

Sie stehen im Dienst ihrer Kundschaft in der ganzen Schweiz und achten auf ihre Bedürfnisse.

\*\*\*\*\*

Sie wollen «Ihr bevorzugter Partner» vom Rebberg bis ins Glas sein.

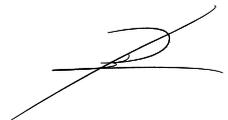
**Marc Mayencourt**

Präsident



**Patrick Ansermoz**

Direktor



# DIE KLASSIKER

Der Yvorne «Tradition» und der Yvorne Grand Cru «Chant des Resses» sind echte Garantiereferenzen der grossen Geschichte waadtländischer Weissweine.

Ein jeder empfindet die Mineralität der so typischen Terroirs der Appellation auf seine Weise. Ihre Feinheit und Frische machen sie zu herrlichen Aperoweinen. Ihre Struktur und ihre harmonische Länge erlauben ihnen, zahlreiche Gerichte aufs schönste zu begleiten.





**Der Yvorne «Tradition»,**  
das unbestrittene Aushängeschild  
der AVY...

Die üppige, fruchtige und blumige Nase präsentiert eine für die Appellation charakteristische mineralische Note. Im Mund ist der fruchtgeprägte Auftakt, wohlschmeckend und lebhaft. Die Entwicklung lässt das Volumen auf einer herrlichen Jugendlichkeit der Aromen erscheinen. Beim Abgang bestätigt sich die Eleganz mit einer subtilen Bitterkeit, die ihr Länge verleiht.

**Der Yvorne Grand Cru**  
**«Chant des Resses»,**  
das Resultat einer strengen  
Selektion in den Reben...

Die blumige und fruchtige Nase verbindet Zartheit mit Wucht bei einem bemerkenswerten Anklang terroirgeprägter Mineralität. Wuchtiger Auftakt im Mund, unterstützt von Fülle. Entwickelt eine schöne Rundheit mit fruchtigen Noten. Beim Abgang betont die Intensität der Aromen die Ausgewogenheit und Harmonie dieses Weins.



## DAS VERGNÜGEN ZU TEILEN

Die Artisans Vignerons d'Yvorne kultivieren nicht nur ihren Chasselas, sondern auch ihre roten Rebsorten mit allergrösster Aufmerksamkeit und viel Können.

Sie kennen die Geheimnisse ihrer Varietäten und bringen sie zum Sprechen, indem sie sie in den Rebbergen wie auch im Keller mit höchster Sorgfalt begleiten. So können sie schliesslich im Glas ihre ganze Rasse und Eleganz ausdrücken.



**Der « Tradition Rosé »,**  
ein Rosé voller Charme...

Die Nase verbindet Finesse und Eleganz. Sie bietet zarte Duftnoten von roten Fruchtnoten, wie sie typisch sind für des Rebsorten, aus der dieser Wein produziert wird. Der Auftakt im Gaumen ist geschmeidig und zugleich geprägt von einer angenehmen Lebhaftigkeit. In der Entwicklung präsentiert sich der Wein füllig, getragen von einem schönen Gewebe und mit fruchtigen Nuancen. Im Finale verleiht die delikate aromatische Vielfalt, getragen von einer zarten Säure, diesem Wein Frische und Harmonie.

**Der Yvorne Pinot Noir**  
**« Feu d'Amour »,**  
kultiviert und ausgebaut im  
Respekt vor der Traditionen...

Die intensive, rassige Nase bietet eine prächtige aromatische Vielfalt mit Noten roter Früchte und einem Hauch Würze. Feuriger Auftakt im Mund, unterstützt von der Intensität roter Früchte. Die Entwicklung ist geprägt durch die Feinheit und Eleganz der Tannine. Beim Abgang tragen Länge und Komplexität der Aromen zu einer herrlichen Harmonie bei.



# DAS PRESTIGE

Die Weinbauern von Yvorne haben ihre besten Lagen und ihre besten Trauben dieser aussergewöhnlichen Reihe reserviert.

Mikroklima, Lage, Neigung, Sonneneinstrahlung und Bodenbeschaffenheit verleihen jeder Parzelle ihre Eigenheit, ihre Kraft und ihre Persönlichkeit. Diese strenge Auswahl erlaubt die perfekte Übereinstimmung von Terroir sowie Rebsorte und verleiht den Weinen eine prächtig aromatische Komplexität sowie einmalige Ausgeprägtheit, die sich mit der Gastronomie aufs schönste vermählen.



**Der «Optimum»,**  
die Verkörperung der perfekten  
Übereinstimmung von Rebsorte und Terroir...

Die generöse, freimütige und gehaltvolle Nase besticht durch eine herrliche Intensität fruchtiger und blumiger Noten im Verein mit dem Ausdruck des Terroirs, der die Komplexität dieses Bouquets hervorhebt. Im Mund ist der Auftakt geprägt durch die Frucht und eine schöne Ausgewogenheit von Frische und Lebhaftigkeit. Die üppige, samtige Entwicklung betont die Reichhaltigkeit und Stattlichkeit der Frucht. Beim Abgang verleihen herrliche, von einem äusserst feinen Terroir geprägte mineralische Noten diesem Wein Länge und Harmonie.

**Der «Doral»,**  
ist das Resultat einer Kreuzung  
zwischen den beiden Rebsorten  
Chasselas und Chardonnay...

Die Nase ist reichhaltig und mächtig. Sie vereinigt intensive fruchtige und florale Noten mit einem feinen Hauch von Mineralität. Der Auftakt im Gaumen ist seidig und anhaltend. Der Wein enthüllt in der Entwicklung eine ausladende, kräftige Struktur, unterstützt von einer reichhaltigen Palette verschiedener Fruchtnoten. Das Finale ist geprägt von aromatischer Komplexität, unterstützt von einer delikaten Mineralität – ein Wein voller Harmonie und von grosser Länge.





**Der «Varietas»,**  
eine glückliche Mariage  
weisser Rebsorten...

Die Nase ist ausgewogen, klar und kraftvoll. Er weist eine schöne Komplexität auf, in der das Aroma weisser Früchte mit Birnen- und Quittenparfum sich über einem zarten holzigen Grundton mit feinen Vanillenoten verbindet. Den Gaumen verwöhnt er zunächst mit einer grossartigen Lebhaftigkeit, die Frische und Fülle bringt. Mit der weiteren Entwicklung entfalten sich die Vielfalt der fruchtigen Aromen und die Eleganz des holzigen Tons auf Tanninen von grosser Feinheit. Im Abgang zeigt diese Assemblage mit ihrer Intensität und aromatischen Komplexität eine bemerkenswerte Harmonie.

**Der «Gamay»,**  
rigoros auf  
Qualität produziert...

Mit einer intensiven Nase vereint er Aromen von Waldbeeren und schwarzen Früchten samt würzigen Noten, unter andern Pfeffer auf einem subtilen Holzton. Im Mund ist der Auftakt von der Frische der Frucht getragen. Auf einem Fond eingebundener Tannine zeigt er eine schöne Ausgewogenheit. Die Entwicklung ist geprägt von Fülle und Komplexität. Beim Abgang verleiht die Reichhaltigkeit der Aromen auf einer leichtholzgeprägten Struktur diesem Wein Rasse und schönste Harmonie.



### Der « Pinot Noir »,

Im Eichenholzfass ausgebaut,  
im Rebberg streng selektioniert  
und in Barrique gereift...

Mit einer fülligen und wuchtigen Nase entwickelt dieser Wein eine schöne Komplexität von Aromen roter Früchte mit Röstnoten und einem brandigen Charakter. Im Mund ist der füllige Auftakt prächtig unterstützt durch die Reichhaltigkeit und Diversität fruchtiger Eigenschaften. Die Entwicklung betont die Struktur auf schön eingebundenen Tanninen, die Extraktion und Eleganz verbinden. Beim Abgang verleihen Wucht und Komplexität der Aromen auf einem leicht holzgeprägten Fond diesem Wein Rasse und Länge.

### Der « Magnus Corpus »,

eine subtile Mariage  
von roten Rebsorten...

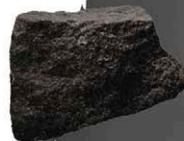
Kräftige, wuchtige und komplexe Nase, die Aromen roter und schwarzer Früchte im Verein mit würzigen Noten entwickelt, wo man auf Tanninen herrlicher Zartheit Pfeffer und Gewürznelken entdeckt. Im Mund wird der Auftakt von der Intensität der Früchte auf schön eingebundenen Tanninen dominiert. Die Entwicklung lässt Struktur und Wucht mit einem starken Charakter erscheinen. Beim Abgang verleihen Reichhaltigkeit und Diversität der Aromen bei holzbetonter Stattlichkeit diesem rassigen Wein schönste Harmonie.



# UNWIDERSTEHLICHE SÜSSE

Dieser aus getrockneten Chasselastrauben gekelterte charmante Wein ist das perfekte Geschenk schlechthin: In der Nase bezaubert er durch intensive Noten von exotischen Früchten, Pflaumen und Honig, im Gaumen gefällt er mit seiner angenehmen Frische und seiner aromatischen Eleganz.

Dieser Wein verschönert den Alltag, das Unerwartete wie auch das Aussergewöhnliche. Kurz: Er sollte auch in Ihrem Keller unbedingt vorrätig sein, damit Sie mit ihm jederzeit die kleinen und grossen Glücksmomente des Lebens feiern können!





**Der Yvorne « Ange et Démon »,  
gekeltet aus getrockneten  
Traubenbeeren...**

Die entwicklungsfähige Nase ist ausdrucksvoll und komplex. Sie öffnet sich auf delikate Holznoten mit Anklängen von Vanille, Honig, exotischen Früchten, Pflaumen und Birnen. Der Auftakt im Gaumen ist ausladend und mächtig zugleich. In der Entwicklung enthüllt er eine perfekt dosierte Süsse, getragen von einer reichhaltigen Aromenpalette. Im Finale hinterlässt dieser wundervolle Süßwein einen höchst angenehmen Eindruck von Delikatesse und Frische, den charakteristischen Merkmalen eines Weins, der ganz auf Frucht und Finesse setzt.



# CUVÉE DU 11 MAI 1902

Dieser Wein ist eine Hommage an die sieben Winzer, die am Sonntag, 11. Mai 1902, die Winzergenossenschaft Artisans Vignerons d'Yvorne gründeten. Und er ehrt zugleich das Savoir-faire einer der emblematischsten Weinregionen der Schweiz.

In kleinsten Mengen produziert, ist er das Resultat einer minutiösen Auslese im Rebberg. Pro Jahrgang wird nur eine Rebsorte – rot oder weiss – ausgewählt, vorausgesetzt, sie erreicht das von der Kooperative festgesetzte Spitzenniveau.

Mit grösster Sorgfalt ausgebaut, ist dieser Wein das Aushängeschild unserer Produktion.





### Die «Chardonnay»,

ist eine Kreuzung  
zwischen Pinot Noir  
und Gouais Blanc.

Bei dieser zweiten Auflage haben wir uns für einen Chardonnay 2019 entschieden, der diesmal diese Prestige-Cuvée verkörpern soll. Die ursprünglich aus dem Burgund stammende Rebsorte wird seit rund zehn Jahren von der AVY kultiviert. In der Nase öffnet sich dieser Wein auf Duftnoten von Ananas und Zitrusfrüchten, vermählt mit subtilen mineralischen Nuancen. Der köstliche Gaumen enthüllt einen wunderbar ausladenden Wein, getragen von einer angenehmen, für die Rebsorte typischen Säure. Das Finale klingt auf eleganten Fruchtnoten aus und verleiht diesem Wein Frische, Harmonie und Komplexität.





**EN UN  
MOT**

*Tendre*

LE VIN POUR TON APÉRO,  
POUR TES GRILLADES ET  
TES DESSERTS, OU JUSTE  
PARCE QU'IL AMÈNE DE LA  
DOUCEUR DANS TA VIE.

**EN UN  
MOT**

*Rose*

LE VIN POUR TES SOIRÉES  
ENTRE POTES, TON APÉRO  
ET TES GRILLADES, OU  
JUSTE POUR SON GÔÛT  
ENSOLEILLÉ.

**EN UN  
MOT**

*Fruité*

LE VIN POUR QUAND TU  
ES INVITÉ, POUR TON  
BEAU REPAS, TON APÉRO,  
OU JUSTE PARCE QU'IL  
DANSE DANS TA BOUCHE.

*Pétillant*

**EN UN  
MOT**

DES BULLES QUI CHANTENT DANS TA FLÛTE  
POUR TON APÉRITIF ET TES REPAS FESTIFS.



## EN UN MOT

Im Wunsch, ihr Sortiment zu erweitern, haben die Artisans Vignerons d'Yvorne vier avantgardistische und festliche Weine kreiert.

Diese Weinlinie, das Resultat einer bereichernden Zusammenarbeit mit zwei jungen Diplomanden der Polycom SAWI in Lausanne, will klar, fröhlich und für alle zugänglich sein. In einem Wort: unkompliziert!

### | En Un Mot «Tendre»

Ein frischer, aromatischer Weisswein, ideal als After Work Drink oder an einem Nachmittag auf einer sonnigen Terrasse.

### | En Un Mot «Rosé»

Ein geschmeidiger, strahlender Rosé, den man gerne mit Freunden genießt, zum Apéro oder zu feinen Grill Gerichten.

### | En Un Mot «Fruité»

Ein Wein mit wenig Gerbstoff und reichhaltiger Fruchtaromatik, der einen Abend unter Freunden genauso gut begleitet wie ein gutes Essen.

### | En Un Mot «Pétillant»

Ein verspielter, fruchtiger Schaumwein, der perfekt ist, das Aperitif und alle festlichen Momente zu verzaubern.



# EMPFANG UND DEGUSTATION

Sie möchten einen richtig gemütlichen Moment rund um ein gutes Glas Wein verbringen?

**Sie sind eine Gruppe von vier bis zwölf Personen? Dann zögern Sie nicht und reservieren Sie unverzüglich! Wir sind immer am Mittwoch von 16 bis 19 Uhr und am Samstag von 14 bis 17 Uhr für Sie da.**

## «Entdeckung» - Dauer 1 Std. 30 Min.

- Empfang
- Vorstellung von Yvorne und seiner Geschichte
- Präsentation des Unternehmens und des Sortiments
- Degustation von vier Weinen, begleitet von Butterflütes

### Preis:

CHF 25.00 / Person

**Auf Wunsch Brettchen mit Terroirprodukten:**

CHF 5.00 / Person zusätzlich

### Auskünfte und Reservation:

madegustation@avy.ch oder per Telefon +41 24 466 23 44

## «Kenner» - Dauer 2 Std.

- Empfang
- Vorstellung von Yvorne und seiner Geschichte
- Präsentation des Unternehmens und des Sortiments
- Degustation von sechs Weinen, begleitet von Butterflütes

### Preis:

CHF 30.00 / Person

**Auf Wunsch Brettchen mit Terroirprodukten:**

CHF 5.00 / Person zusätzlich

# AGENDA

Sehr geehrte Dame

Sehr geehrter Herr

Den Artisans Vignerons d'Yvorne ist es seit Jahren eine grosse Freude, Sie jeweils bei den verschiedenen Weinmessen und Weinsalons, an denen sie teilnehmen, willkommen zu heissen.

Wir bitten Sie, regelmässig unsere Online-Agenda zu konsultieren:

[www.avy.ch/de-16-agenda.html](http://www.avy.ch/de-16-agenda.html)



Wir danken Ihnen im Voraus dafür und freuen uns schon jetzt darauf, Sie so bald wie möglich wieder zu treffen und ein Glas auf die Freundschaft mit Ihnen zu trinken.

# DIE GESCHENKIDEE

Ein jederzeit geschätztes Geschenk.  
Ebenfalls erhältlich in Köfferchen zu drei Flaschen.

**Setzen Sie das Sortiment  
nach ihrem Geschmack zusammen!**



## BEDINGUNGEN

- Preise:** **7.7 % MwSt. inbegriffen.**
- Lieferung:** Per Post oder Lastwagen je nach Anzahl bestellter Flaschen.
- Transportkosten:** Bestellungen ab Chf 300.- sind portofrei.  
Bestellungen unter Chf 300.- werden gemäss Post- oder Lastwagentarif verrechnet.
- Verpackung:** 1 x 140cl, 6 x 75.0cl, 6 x 70cl,  
(keine Leergut-Rücknahme) 12 x 50cl, 12 x 37.5cl.
- Zahlung:** 5% bei Barzahlung (Twint, Debit- und Kreditkarten),  
im Keller abgeholter Wein.  
3% bei Vorauszahlung.  
Rechnung zahlbar innert  
30 Tagen netto.
- Gültigkeit:** **Vorliegender Tarif annulliert  
und ersetzt alle vorhergehenden  
Vereinbarungen.**

WEISSWEIN YVORNE - CHABLAIS AOC				Jahrgang	cl	Preis/dl	Preis/Chf
Tradition		Sélection Terravin		2020/21	70.0	2.28	16.00
Tradition		Sélection Terravin		2020/21	50.0	2.46	12.30
Tradition		Sélection Terravin		2020/21	37.5	2.53	9.50
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	70.0	2.50	17.50
Chant des Resses	(Kork)	Sélection Terravin		2020/21	70.0	2.71	19.00
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	50.0	2.70	13.50
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	37.5	2.80	10.50
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	140.0	2.85	39.90
Optimum	Label Vigne d'Or			2019/21	70.0	3.01	21.10
Doral	Label Vigne d'Or			2019/21	70.0	3.37	23.60
Varietas	Label Vigne d'Or	Im Eichenholzfass ausgebaut		2019/20	70.0	3.37	23.60
Chardonnay	Neuheit	Cuvée du 11 mai 1902		2019	75.0	4.93	37.00
Ange et Démon		Süsswein		2020	37.5	7.68	28.80
ROSÉWEIN - CHABLAIS AOC				Jahrgang	cl	Preis/dl	Preis/Chf
Tradition Rosé	Neuheit			2021	75.0	2.13	16.00
ROTWEIN YVORNE - CHABLAIS AOC				Jahrgang	cl	Preis/dl	Preis/Chf
Feu d'Amour	Pinot Noir	Sélection Terravin		2020/21	70.0	2.52	17.70
Feu d'Amour	Pinot Noir	Sélection Terravin		2020/21	50.0	2.80	14.00
Feu d'Amour	Pinot Noir	Sélection Terravin		2020/21	37.5	2.82	10.60
Feu d'Amour	Pinot Noir	Sélection Terravin		2020/21	140.0	2.85	39.90
Gamay	Label Vigne d'Or			2020/21	70.0	3.09	21.60
Pinot Noir	Label Vigne d'Or	Im Eichenholzfass ausgebaut		2020/21	70.0	3.56	24.90
Magnus Corpus	Label Vigne d'Or	Im Eichenholzfass ausgebaut		2020/21	70.0	3.37	23.60
Magnus Corpus	Neuheit	Label Vigne d'Or	Im Eichenholzfass ausgebaut	2020/21	150.0	3.88	58.30
GAMME EN UN MOT				Jahrgang	cl	Preis/dl	Preis/Chf
En Un Mot «Tendre»	Pinot Gris-Muscat-Doral	Vaud AOC		2020/21	75.0	1.80	13.50
En Un Mot «Rosé»	Rosé de Gamay-Merlot	Vaud AOC		2020/21	75.0	1.93	14.50
En Un Mot «Fruité»	Gamay-Gamaret-Garanoir	Vaud AOC		2020/21	75.0	2.06	15.50
En Un Mot «Pétillant»	Neuheit	Chardonnay-Doral	Vin de Pays Suisse		75.0	1.93	14.50

WEISSWEIN YVORNE - CHABLAIS AOC				Jahrgang	cl	Preis/Chf	Flaschen
Tradition		Sélection Terravin		2020/21	70.0	16.00	
Tradition		Sélection Terravin		2020/21	50.0	12.30	
Tradition		Sélection Terravin		2020/21	37.5	9.50	
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	70.0	17.50	
Chant des Resses	(Kork)	Sélection Terravin		2020/21	70.0	19.00	
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	50.0	13.50	
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	37.5	10.50	
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	140.0	39.90	
Optimum	Label Vigne d'Or			2019/21	70.0	21.10	
Doral	Label Vigne d'Or			2019/21	70.0	23.60	
Varietas	Label Vigne d'Or	Im Eichenholzfass ausgebaut		2019/20	70.0	23.60	
Chardonnay	Neuheit	Cuvée du 11 mai 1902		2019	75.0	37.00	
Ange et Démon		Süsswein		2020	37.5	28.80	
ROSÉWEIN - CHABLAIS AOC				Jahrgang	cl	Preis/Chf	
Tradition Rosé	Neuheit			2021	75.0	16.00	
ROTWEIN YVORNE - CHABLAIS AOC				Jahrgang	cl	Preis/Chf	
Feu d'Amour	Pinot Noir	Sélection Terravin		2020/21	70.0	17.70	
Feu d'Amour	(Kork) Pinot Noir	Sélection Terravin		2020/21	50.0	14.00	
Feu d'Amour	Pinot Noir	Sélection Terravin		2020/21	37.5	10.60	
Feu d'Amour	Pinot Noir	Sélection Terravin		2020/21	140.0	39.90	
Gamay	Label Vigne d'Or			2020/21	70.0	21.60	
Pinot Noir	Label Vigne d'Or	Im Eichenholzfass ausgebaut		2020/21	70.0	24.90	
Magnus Corpus	Label Vigne d'Or	Im Eichenholzfass ausgebaut		2020/21	70.0	23.60	
Magnus Corpus	Neuheit	Label Vigne d'Or	Im Eichenholzfass ausgebaut	2020/21	150.0	58.30	
GAMME EN UN MOT				Jahrgang	cl	Preis/Chf	
En Un Mot «Tendre»	Pinot Gris-Muscat-Doral	Vaud AOC		2020/21	75.0	13.50	
En Un Mot «Rosé»	Rosé de Gamay-Merlot	Vaud AOC		2020/21	75.0	14.50	
En Un Mot «Fruité»	Gamay-Gamaret-Garanoir	Vaud AOC		2020/21	75.0	15.50	
En Un Mot «Pétillant»	Neuheit	Chardonnay-Doral	Vin de Pays Suisse		75.0	14.50	

- Ich werde meine Bestellung im Keller abholen ab:
- Bitte per Post oder Lastwagen an die Adresse auf der Rückseite der Bestellkarte liefern.
- Ich möchte gerne von den 3% Skonto bei Vorzahlung profitieren und bitte um Zustellung der Rechnung vor Lieferung.

Name

Vorname

Strasse

PLZ / Ort

Tel

E-Mail

Datum, Unterschrift



**GAS/ECR/ICR**

nicht frankieren  
ne pas affranchir  
non affrancare

50265699  
000002



**LA POSTE**



**Artisans Vignerons d'Yvorne**

Société Coopérative  
Les Maisons Neuves 5  
Case postale 43  
1853 Yvorne



## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. bis Do.: 07:30-12:00 • 13:30-17:30

Freitag: 07:30-12:00 • 13:30-17:00

Samstag: 09:30-12:30

T. +41 (0)24 466 23 44 • F. +41 (0)24 466 59 19

Les Maisons Neuves 5 • CP 43 • 1853 Yvoire

info@avy.ch • www.avy.ch •  

