



Epancheurs 12
CH - 2012 Auvernier
+41 32 730 23 28
nico@portfrancsvins.ch
www.portfrancsvins.ch

Heures d'ouverture :
Mercredi 17h30-19h30
Vendredi 17h30-19h30
Samedi 10h30-12h30
également sur rendez-vous

Liste des vins (Printemps 2018)

VINS BLANCS.....	2
Allemagne.....	2
Beaujolais et Maconnais.....	2
Côtes-du-Rhône Château Pesquié, Ventoux.....	2
Languedoc.....	3
Vaud.....	3
Loire.....	4
BLANCS DE BLANCS DE CHAMPAGNE.....	4
VINS ROSES.....	4
Côtes-du-Rhône Méridionales.....	4
Languedoc.....	4
VINS ROUGES.....	5
Valais.....	5
Loire.....	5
Bordeaux.....	5
Beaujolais.....	5
Bourgogne - Côte de Nuits.....	6
Côtes-du-Rhône Septentrionales.....	6
Côtes-du-Rhône Méridionales.....	6
Languedoc.....	7
Vins du Sud-Ouest.....	8
Allemagne.....	8
LIQUEUR ET EAUX-DE-VIE.....	8
Liqueur de Bourgogne.....	8



Epancheurs 12
CH - 2012 Auvernier
+41 32 730 23 28
nico@portfrancsvins.ch
www.portfrancsvins.ch

Heures d'ouverture :
Mercredi 17h30-19h30
Vendredi 17h30-19h30
Samedi 10h30-12h30
également sur rendez-vous

VINS BLANCS

ALLEMAGNE

Weingut Brendel, Süd Pfalz, Pleisweiler Oberhofen

Kalkmergel Riesling	2017	Bt	15.00*
Kalkmergel Riesling	2017	Mag	31.00*

BEAUJOLAIS ET MACONNAIS

Domaine du Vissoux, P-M Chermette

Beaujolais AOP, Chardonnay	2016	Bt	18.00
Beaujolais AOP, Chardonnay	2014	Mag	34.00

Domaine Cheysson

Beaujolais AOP, Chardonnay	2016	Bt	17.00
----------------------------	------	----	-------

Terres Secrètes, Prissé

Mâcon-Villages AOP	2017	Bt	14.00**
Mâcon-Villages AOP	2016	Mag	30.00
Pouilly Fuissé AOP	2014	Mag	42.00
Bourgogne Aligoté AOP	2016/17	Bt	13.00

CÔTES-DU-RHÔNE CHÂTEAU PESQUIÉ, VENTOUX

Muscat de Beaume de Venise AOP	2016	Bt	21.00
--------------------------------	------	----	-------

Domaine Bonetto Fabrol, Grignan les Adhémar, M.Fabrol(BIO)

Grignan-les-Adhémar AOP « le Colombier »	2017	Bt	14.00
Grignan-les-Adémar AOP « Héritage »	2017	Bt	19.50

Domaine de Dyonisos(BIO), A.Farjon

Côtes-du-Rhône AOP Charline	2016/17	Bt	17.00
Viognier IGP Vaucluse	2017	Bt	16.00

Mas du Libian, Mme Thibon(BIO)

IGP Ardèche Cave Vinum	2015	Bt	15.00
------------------------	------	----	-------

Domaine Gallety, St Montan

Côtes du Vivarais AOP	2017	Bt	25.00
-----------------------	------	----	-------



Epancheurs 12
 CH - 2012 Auvernier
 +41 32 730 23 28
 nico@portfrancsvins.ch
 www.portfrancsvins.ch

Heures d'ouverture :
 Mercredi 17h30-19h30
 Vendredi 17h30-19h30
 Samedi 10h30-12h30
également sur rendez-vous

Domaine Roger Sabon Châteauneuf du Pape AOP Renaissance	2015	Bt	40.00
Domaine Le Sang des Cailloux Vacqueyras AOP Le Sang Blanc	2016	Bt	44.00**

LANGUEDOC

Domaine Reine Juliette Pic Poul de Pinet AOP	2017	Bt	12.00
Chardonnay IGP Oc	2017	Bt	11.00
Domaine La Grave, Fam. Orosquette Minervois AOP, Expression blanc	2016	Bt	12.00
Domaine de la Triballe(BIO) Côteaux du Languedoc AOC Aphyllante	2014	Bt	20.00
Mas Gabriel(BIO) Famille Core Pays de L'Hérault, Clos des Papillons	2015	Bt	22.00

VAUD

Domaine de La Vissenche, La Côte, Tartegnin La Côte Grand Cru AOC, Clos des Panissières, Chasselas	2017	Bt	14.00
La Côte Grand Cru AOC, Clos des Panissières, Chasselas	2017	5dl	9.50
Pierre-Luc Leyvraz, Lavaux, St Saphorin St-Saphorin Grand Cru AOC, Les Blassinges, Chasselas	2017	7dl	19.00
Domaine Blaise Duboux, Epesses Villette les Murets AOC Lavaux	2017	7dl	17.50*
Calamin Grand Cru AOC Lavaux	2017	7dl	23.00*
Domaine Henri Cruchon Mont-de-Vaux, Morges AOC, Chasselas, NF	2016	Bt	19.50
Domaine de Haute-Cour, M.Pellet Saint-Livres, Grand Cru, AOC La Côte, Chasselas	2017	7dl	10.00



Epancheurs 12
CH - 2012 Auvernier
+41 32 730 23 28
nico@portfrancsvins.ch
www.portfrancsvins.ch

Heures d'ouverture :
Mercredi 17h30-19h30
Vendredi 17h30-19h30
Samedi 10h30-12h30
également sur rendez-vous

LOIRE

Joseph Mellot, Sancerre

Côteaux du Giennois AOP	2013	Bt	16.00
Menetou Salon, Les Thureaux AOP	2014	Bt	24.00

Domaine de la Foliette, La Haye-Fouassière

Muscadet Sèvre et Maine AOP VV sur Lie	2017	Bt	13.00*
Sauvignon IGP Loire	2017	Bt	12.00*

BLANCS DE BLANCS DE CHAMPAGNE

Domaine Simon-Selosse

Cuvée Traditionnelle Brut AOP		Bt	39.00*
Cuvée Prestige Brut AOP		Bt	46.50*

VINS ROSES

CÔTES-DU-RHÔNE MÉRIDIONALES

Château Pesquié

Ventoux AOP Terrasses	2016/17	Bt	14.50
Côtes de Provence AOP Paradou	2017	Bt	17.00

Domaine de Dionysos, Uchaux

Côtes-du-Rhône AOP La Devèze	2017	Bt	13.00
------------------------------	------	----	-------

Domaine Bonetto-Fabrol, Grignan Lès Adhémar

Grignan Lès Adhémar AOP rosé	2017	Bt	14.00
------------------------------	------	----	-------

LANGUEDOC

Château La Grave, Minervois

Minervois AOP, Expression rosé	2017	Bt	12.00
--------------------------------	------	----	-------

Domaine Reine-Juliette

Syrah-Grenache IGP Oc	2017	Bt	10.50
-----------------------	------	----	-------



Epancheurs 12
CH - 2012 Auvernier
+41 32 730 23 28
nico@portfrancsvins.ch
www.portfrancsvins.ch

Heures d'ouverture :
Mercredi 17h30-19h30
Vendredi 17h30-19h30
Samedi 10h30-12h30
également sur rendez-vous

VINS ROUGES

VALAIS

Domaine de la Tornale, J-D Favre et M Gobet, Chamoson
Humagne AOC rouge 2012 Bt 21.00

LOIRE

Domaine de la Guillotterie Famille Duveau
Saumur Champigny AOP, Tradition 2013 Bt 15.00

BORDEAUX

Pomerol et Lalande de Pomerol AOC
Château Haut-Musset 2015 Bt 21.00*

Le Pavillon, Montagne St Emilion et St Emilion
Château Grandchamp, Montagne St Emilion AOP 2014 Bt 16.00

Domaine de Galouchey, Vin de France(Bordeaux)
Vin de Jardin, Galouchey, Vin de France 2015 Bt 32.00*
Vin de Jardin, La Chapelle, Vin de France 2015 Bt 29.00*

BEAUJOLAIS

Domaine du Vissoux, Pierre-Maire Chermette, Beaujolais
Beaujolais AOP les Griottes 2017 Bt 15.00
Beaujolais AOP Origines Vieilles Vignes 2017 Bt 17.00
Fleurie AOP Garants 2015 Bt 22.00
Brouilly AOP Pierreux 2016 Bt 22.00
Moulin à Vent AOP Trois Roches 2015 Bt 22.00
Beaujolais AOP les Griottes 2017 BIB 5l 58.00

Domaine Cheysson, M.Large, Chiroubles
Chiroubles AOP 2016 Bt 17.00
Chiroubles AOP 2015 Mag 35.00
Chiroubles AOP 2016 Mag 36.00
Morgon AOP 2016 Bt 17.50
Côteaux du Lyonnais AOP 2016 Bt 12.50



Epancheurs 12
 CH - 2012 Auvernier
 +41 32 730 23 28
 nico@portfrancsvins.ch
 www.portfrancsvins.ch

Heures d'ouverture :
 Mercredi 17h30-19h30
 Vendredi 17h30-19h30
 Samedi 10h30-12h30
également sur rendez-vous

Domaine du Granit, M. Franck Bessone, Chénas
 Chénas AOP, Prestige Vieilles Vignes 2016 Bt 19.50

BOURGOGNE - CÔTE DE NUITS

Domaine Michel Gros, Vosne-Romanée
 Vosne-Romanée AOC 2007/2008 Bt 59.00

CÔTES-DU-RHÔNE SEPTENTRIONALES

Domaine des Remizières, Rhône Nord
 Hermitage AOP Cuvée Emilie 2008 Bt 63.00

CÔTES-DU-RHÔNE MÉRIDIONALES

Les Vignerons d'Estézargues (BIO), Rhône Sud
 Côtes-du-Rhône AOP 2015 Bt 11.50
 Côtes-du-Rhône AOP 2015 Mag 26.00
 Côtes-du-Rhône Villages Signargues 2016 Bt 12.50
 Côtes-du-Rhône Villages Signargues 2016 Mag 28.00
 Côtes-du-Rhône Villages Signargues les Genestas 2016 Bt 14.50
 Côtes-du-Rhône Villages AOP, Signargues, Andézon 2016 Bt 17.50
 Costières de Nîmes, Les Périllières 2015 Bt 11.00

Domaine de la Reméjeanne (BIO) – Rhône Sud
 Côtes-du-Rhône AOP, Un Air de Reméjeanne 2016 Bt 13.00
 Côtes-du-Rhône AOP, Un Air de Reméjeanne 2016 Mag 28.00
 Côtes-du-Rhône AOP, Les Chèvrefeuilles 2016 Bt **

Mas de Libian (BIO), Ardèche Rhône Sud
 Côtes-du-Rhône AOP Bout d'Zan 2017 Bt 14.50
 Côtes-du-Rhône AOP Khayyam 2016 Bt 19.00
 Côtes-du-Rhône AOP Khayyam 2016 Mag 40.00
 Côtes-du-Rhône Villages AOP La Calade 2014 Bt 30.00
 Vin de Pétanque, Vin de France 2017 Bt 13.00

Domaine Roger Sabon – Châteauneuf-du-Pape
 EN PAUSE POUR MANQUE DE VINS CETTE ANNEE

Château Pesquié, Ventoux
 Le Paradou, Grenache, IGP Oc 2015 Bt 10.00
 Le Paradou Grenache, IGP Oc 2016 Bt 11.00



Epancheurs 12
 CH - 2012 Auvernier
 +41 32 730 23 28
 nico@portfrancsvins.ch
 www.portfrancsvins.ch

Heures d'ouverture :
 Mercredi 17h30-19h30
 Vendredi 17h30-19h30
 Samedi 10h30-12h30
également sur rendez-vous

Ventoux AOP Les Terrasses	2016	Bt	14.50
Ventoux AOP Les Terrasses	2016	Mag	31.00
Ventoux AOP Les Terrasses	2015	Mag	30.00
Ventoux AOP Quintessence	2013	Bt	25.00
Ventoux AOP Quintessence	2015	Bt	27.00

Le Sang des Cailloux(BIO), Vacqueyras

Vacqueyras AOP, Azalais	2015	Bt	28.00
-------------------------	------	----	-------

Domaine Alain Gallety, Saint-Montan, AOC

Côtes du Vivarais AOP, Domaine Gallety	2016	Bt	29.00
Côtes du Vivarais AOP, Domaine Gallety	2016	Mag	60.00
Côtes du Vivarais AOP, Cuvée " La Syrare"	2005/2007	Bt	68.00

Domaine de Dionysos(BIO), M.André Farjon

La Toute Nue, Syrah nature IGP Vaucluse	2016	Bt	17.50
La Toute Nue, Syrah nature IGP Vaucluse	2017	Bt	18.00
Côtes-du-Rhône Villages Uchaux AOP	2015	Bt	16.50

Domaine Bonetto-Fabrol(BIO), Philippe Fabrol

Grignan lès Adhémar AOP Colombier	2016	Bt	14.00
Grignan lès Adhémar AOP, Héritage	2015	Bt	18.50
Grignan lès Adhémar AOP, Héritage	2016	Bt	19.50

LANGUEDOC

Château La Grave, Minervois

Minervois AOP Privilège	2014	Bt	17.50
Minervois AOP Privilège	2011	Mag	36.00
Minervois AOP Privilège	2012	Mag	36.00
Minervois AOP Expression	2015	Bt	12.00
Minervois AOP Tristan et Julien	2016	Bt	12.00

Domaine de La Linquière, St Chinian

Saint-Chinian AOP Tradition	2016	Bt	13.00
Saint-Chinian AOP Chant des Cigales	2015	Bt	21.00
Saint-Chinian AOP Chant des Cigales	2015	Mag	43.00

Domaine de la Triballe(BIO)

Val de Montferrand IGP	2016	Bt	13.00
------------------------	------	----	-------

Ctx du Languedoc AOP, Toutes Aures	2016	Bt	15.00
Grès de Montpellier Languedoc AOP La Capitelle	2015	Bt	22.00



Epancheurs 12
CH - 2012 Auvernier
+41 32 730 23 28
nico@portfrancsvins.ch
www.portfrancsvins.ch

Heures d'ouverture :
Mercredi 17h30-19h30
Vendredi 17h30-19h30
Samedi 10h30-12h30
également sur rendez-vous

VINS DU SUD-OUEST

Marc Penaveyres(BIO), Fronton

Château Plaisance, Fronton AOC	2014	Mag	29.00
Alabets, Plaisance, Fronton AOC	2014	Bt	20.00

Château Le Cèdre, Haut Montplaisir Cahors

Cahors AOP Extra Libre	2015	Bt	25.00
------------------------	------	----	-------

ALLEMAGNE

Weingut Brendel, Süd Pfalz, Pleisweiler Oberhofen(ALL)

Schlossberg, Spätburgunder, Pfalz	2015	Bt	19.00*
Schlossberg, Spätburgunder, Pfalz	2015	Mag	40.00*

LIQUEUR ET EAUX-DE-VIE

LIQUEUR DE BOURGOGNE

Domaine du Vissoux, Beaujolais

Cassis AOP	7dl	23.00
Framboise AOP	5dl	25.00

*plus tard ou épuisé !

** encore plus tard