

Le CAPRICE DU TEMPS se trouve dans la commune de Sierre, faisant partie de l'appellation des coteaux de Sierre. Avec un climat de pluie par année, Sierre est la ville la plus sèche et la plus ensoleillée de Suisse! Son climat exceptionnel et son terroir composé de calcaire et de zone de schistes lustrés contribuent à la qualité de ses crus. Les vins issus de notre cave proviennent exclusivement de nos propres domaines.

Le vinification des raisins en excès (vendanges vertes), ainsi que les vendanges précoces sont généralisés sur l'ensemble du domaine. Ces pratiques permettent une concentration des arômes et tanins dans le vin, une expression plus complexe du terroir dans le vin. Les vendanges sont faites à la main, les vendanges se font par triage soigné sur la vigne, toujours dans un esprit de qualité. Une attention constante est donc portée à la vigne, afin d'amener le raisin à sa maturité et dans des conditions optimales. La totalité du vin répond aux conditions émises par VITIVAL qui est un organisme de contrôle en production intégrée (PI).

Das Weingut CAPRICE DU TEMPS befindet sich in der Gemeinde Sierre und ist Teil der Herkunftsbezeichnung coteaux de Sierre. Mit einem Klima, in dem Regen pro Jahr Siders die trockenste und zugleich die sonnigste Stadt in der Schweiz! Ihr aus Kalk und Schiefer bestehender Boden tragen zur grossen Qualität unserer Weine bei. Die Reben aus unserer Kellerei stammen ausschliesslich von unseren eigenen Weingut.

Die gesamten Weingüter werden in den Monaten Juli und August geerntet, entfernt, die eine Reifeverspätung oder einen schlechten sanitären Zustand aufweisen. Diese Technik ermöglicht eine Konzentration der Aromen und Tannine und lassen im Wein das Terroir besser zum Ausdruck kommen. Die Traubenernte erfolgt ausnahmslos von Hand. Die Trauben werden sogar vor dem Verlesen geprüft und weggeschnitten, dies alles um eine bessere Qualität zu erzielen. Den Trauben wird während der ganzen Reifezeit besondere Aufmerksamkeit gewidmet, um unter günstigsten Bedingungen eine optimale Maturität zu erzielen. Das ganze Wein wird entsprechend den von VITIVAL (Kontrollorgan für Intergrierte Produktion - IP) erlassenen Bedingungen.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

RABAIS DÉPART CAVE

Paiement comptant (en espèce) 3%
Dès 3 cartons 2% - dès 6 cartons 4% (1 carton = 12x0.75L ou 15x0.5L)

CONDITIONS DE VENTE

Nos prix sont indiqués en francs suisse TVA incluse, verre compris, facture payable à 30 jours net, sans escompte. Prix sous réserve de modifications.

ENVOIS

Livraison franco domicile à partir de 5 cartons (pour la Suisse). (1 carton = 12x0.75L ou 15x0.5L). Pour des quantités inférieures, les frais de transport seront calculés en sus.

CONDITIONNEMENT

Bouteilles de 0.75L : 12 par carton - bouteilles de 0.5L : 15 par carton - vin de la gamme Réserve : 6 par carton.

ABHOLRABATT AB KELLER

Beim Barbezahlung 3%

Ab 3 Kartons 2% - ab 6 Kartons 4% (1 Karton = 12x0.75L oder 15x0.5L)

VERKAUFSBEDINGUNGEN

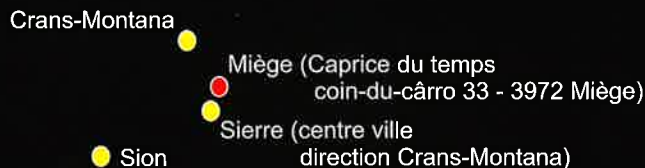
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. WUST, Glas inbegriffen, Rechnung zahlbar innert 30 Tagen Netto, ohne Skonto. Preise unter Vorbehalt von Änderungen.

VERSANDLIEFERUNG

Franco Domizil ab 5 Kartons (in der Schweiz). (1Karton = 12x0.75L oder 15x0.5L). Für kleine Mengen werden die Transportkosten zu Lasten des Kunden verrechnet.

VERPACKUNG

0.75L Flaschen : 12 pro Karton - 0.5L : 15 pro Karton - Réserve : 6 pro Karton.



HEURES D'OUVERTURE - ÖFFNUNGSZEITEN

(veuillez annoncer votre visite)

Lundi - Vendredi / Montag - Freitag : 8h30-12h00 / 13h30-18h00
Samedi - Samstag : 9h00-12h00 / 13h30-17h00

CARTE DE COMMANDE - BESTELLKARTE

NOS VINS AOC	0.75L	0.5L
CLASSIQUES BLANCS		
FENDANT	14.00	10.50
JOHANNISBERG	16.50	
DÔLE BLANCHE	16.00	
CLASSIQUES ROUGES		
DÔLE	16.50	
PINOT NOIR	17.00	12.50
SPECIALITÉS BLANCHES		
HUMAGNE BLANC	22.00	15.50
PINOT BLANC	20.50	14.50
PETITE ARVINE	22.00	15.50
PAÏEN	22.00	15.50
ERMITAGE	20.50	
SPECIALITÉS ROUGES		
CORNALIN	24.50	17.50
MERLOT	22.50	
HUMAGNE ROUGE	22.50	16.00
SYRAH	22.50	16.00
RÉSERVES * ELEVÉ EN FÛT DE CHÊNE		
CUVÉE ROMAINE *	32.50	
PINOT NOIR *	26.00	
SYRAH *	29.50	
CUVÉE MARGARITA *	34.00	
MALVOISIE - SURMATURÉ		26.50
ERMITAGE * - SURMATURÉ		33.50
FORMATS SPÉCIAUX ET EAU-DE-VIE		
MAGNUM 1,5L - PINOT NOIR	42.00	
JEROBOAM 3L - PINOT NOIR	95.00	
SÉLECTIONS DE MARC		23.50
<input type="checkbox"/>	LE VIN SERA PRIS À LA CAVE / IM KELLER ABGEHOLT	
<input type="checkbox"/>	À EXPÉDIER / ZU SENDEN	

LE CAPRICE DU TEMPS

WEINGUT CAPRICE DU TEMPS



Correspondance commerciale-réponse
Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-riposta

Rue Strasse _____
 NP Lieu Plz Ort _____
 Tél Tel _____ Mobile _____
 E-mail _____
 Date Datum _____
 Signature Unterschrift _____

DOMAINE CAPRICE DU TEMPS
HUGUES CLAVIEN ET FILS
 Route de la Coin-du-Cârro 33
 CH - 3972 MIÈGE / VALAIS

DOMAINE CAPRICE DU TEMPS
 HUGUES CLAVIEN ET FILS VIN DU VALAIS AOC
 rte de la Coin-du-Cârro 33 - CH-3972 Miège/Valais
 Téléphone : +41(0)27 455 76 40 - Mobile : +41(0)79 408 75 82
 www.capricedutemps.com - clavien@capricedutemps.com

Caprice du Temps

www.capricedutemps.com

Caprice du Temps



Caprice du Temps
HUMAGNE BLANC
 VIN DU VALAIS A.O.C
 HUGUES CLAVIEN ET FILS
 PROPRIÉTAIRES-ENCAVEURS MIÈGE-VALAIS