

Date: 25.10.2015

**COTE**  
MAGAZINE

Genève

Côte Magazine Genève  
1227 Genève  
022/ 736 56 56  
www.cotemagazine.com

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Magazines spéc. et de loisir  
Tirage: 19'596  
Parution: 8x/année



N° de thème: 721.006  
N° d'abonnement: 1001521  
Page: 120  
Surface: 118'058 mm<sup>2</sup>

# DRAKE STORE



Chaussures Valentino à bride Rockstud



Petit sac Valentino Rockstud à double poignée.

**ARGUS**  
MEDIENBEOBACHTUNG

Observation des médias  
Analyse des médias  
Gestion de l'information  
Services linguistiques

ARGUS der Presse AG  
Rüdigerstrasse 15, case postale, 8027 Zurich  
Tél. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01  
www.argus.ch

Réf. Argus: 59516209  
Coupure Page: 1/2

Genève

Côte Magazine Genève  
1227 Genève  
022/ 736 56 56  
www.cotemagazine.com

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Magazines spéc. et de loisir  
Tirage: 19'596  
Parution: 8x/année



N° de thème: 721.006  
N° d'abonnement: 1001521  
Page: 120  
Surface: 118'058 mm²

Rue du Rhône 100,  
1204 Genève  
+41 22 732 36 86



DOMAINES ROUVINEZ SA

JEAN-BERNARD ET DOMINIQUE ROUVINEZ  
CHEMIN DES BERNARDINES 45, 3960 SIERRE  
+41 27 452 22 52 - INFO@ROUVINEZ.COM - WWW.ROUVINEZ.COM

LA TRÉMAILLE

Fiche Technique

Couleur : Blanc  
Millésime : 2012  
Cépage : Assemblage de Petite Arvine  
et de Chardonnay.  
Garde : 5 à 8 ans

Dégustation

Robe : Jaune vif.  
Nez : Parfum fruité d'ananas ou de citron.  
Bouche : Saveurs d'amande, d'épices, de pain grillé,  
de cire d'abeille avec une légère amertume finale,  
longue persistance des arômes  
Température de dégustation : 8 - 10°C

Gastronomie

Il sera apprécié avec : Les crustacés,  
terrines de poissons et fruits de mer.



LE TOURMENTIN

Fiche Technique

Couleur : Rouge  
Millésime : 2013  
Cépage : Assemblage original développé  
par la famille Rouvinez.  
Garde : 4 à 10 ans

Dégustation

Robe : Rouge avec des reflets noirâtres.  
Nez : Parfums d'épices, de cerise confite, de pruneau.  
Bouche : Boisé avec des saveurs rappelant le girofle  
et le cassis. Vin concentré, corsé.  
Température de dégustation : 14 - 16°C

Gastronomie

Il sera apprécié avec : les viandes goûteuses, les grillades  
de bœuf et d'agneau, le gibier, les fromages.

