



Häerzlech Wëllkomm
Willkommen
Welcome
Bem vindo
Bienvenue

Invitation

Chers Amis,

Nous avons le grand plaisir de Vous inviter à la dégustation traditionnelle de nos produits en présence de nombreux producteurs.

*le Samedi 23, Dimanche 24, Lundi 25 mars 2019
de 15.00 – 20.00 h.*

Adresse: Konsdreferstrooss, 8a L-6230 Bech

Äre Wäinhändler vun Bech



<i>Tél: 43 68 42</i>	<i>Alain Lenertz</i>	<i>621 296 788</i>
	<i>Nico Lenertz</i>	<i>621 130 428</i>
<i>Fax: 43 26 84</i>	<i>Joao Gomes</i>	<i>691 653 373</i>
	<i>Carlos Ruiz</i>	<i>621 221 678</i>
<i>freelanc@pt.lu</i>	<i>Patrick Mackels</i>	<i>621 130 565</i>
	<i>Oliver Tiersch</i>	<i>621 288 651</i>



*Freelance Vins Fins ären Wäinhändler vun Bech ou Freelance Vins Fins
Informations, invitations dégustation - golf - affaires spéciales - nouvelles
références.*

C'est une sélection de plus de 120 produits dans laquelle vous pouvez redécouvrir des valeurs sûres, et passer un vrai moment de plaisir en compagnie de nos bien aimés..

Présence de vignerons sur la dégustation Mars 2019

SAM DIM LU

Domaine Ott	Provence & Louis Roederer	x	x	x
Monte Xisto	Douro Portugal		x	x
Maison Hugel & Fils	Alsace	x	x	x
Domaine Matray	Julienas		x	
Domaine Couly Dutheil	Chinon	x	x	
Bachelet Ramonet	Chassagne Bourgogne	x	x	x
Château la Grave	Bordeaux	x	x	
Famille Perrin	Rhône	x	x	x
Gilbert Gaillard	Languedoc		x	x
Celliers les Demoiselle	Corbières	x	x	x
Alta Vista	Argentine	x		
RhonéA	Rhone		x	x
Giovo	Italie	x	x	
Pratello	Lombardie Italie	x	x	x
Pinhal Da Torre	Tejo Portugal	x	x	x
Machio Beniamino	Les Digestifs Italie	x	x	x

Sur une sélection de produits nous vous offrons jusqu'à 25% de remise.

Soutenons nos producteurs, ils font du bon travail ...

un grand Merci à eux.

Vous aurez :

L'espace d'une journée à l'impression d'avoir voyagé dans les domaines et régions mondiales.

Notre but ?

Transformer un verre en un instant hors du temps, sans tâches et sans reproches... au propre comme au figuré.

En découvrant vos favoris personnel ..

Il vous plait ?

Inutile de chercher plus loin. Faites confiance à vos goûts .

Peu importe de ne pas posséder le lexique d'un œnologue avisé.

Vous n'avez pas besoin de connaître tous les cépages pour apprécier une bonne bouteille.

Le vin est un plaisir qui se savoure à plusieurs, convivial et festif...

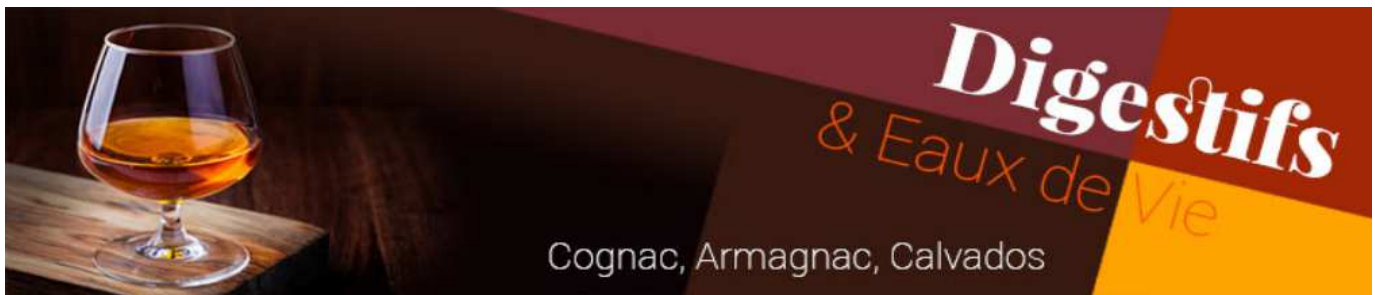
*La perception d'un vin reste, de plus, très personnel:
vous pourrez choisir le meilleur cru.*

L'essentiel est que le contenu de votre verre vous séduise.

L'intérêt d'une dégustation à plusieurs, est de comparer vos goûts et sensations.



*Cognac, Armagnac, Gin, Grappa, Rhum,
Eaux de vie, Whisky, Limoncello, Liqueur ...*



Retrouvez le digestif et eaux de vies les plus populaires sélectionnés par l'équipe de Freelance pour vous aider à choisir vos préférés qui viendront compléter votre bar.



Attention

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Interdiction de vente de boissons alcoolisées aux mineurs de moins de 18 ans.*

Et n'oubliez pas l'organisation d'un chauffeur pour le retour à domicile. Svp.

Toute l'équipe Freelance Vins Fins.