

1^{er} Grand Cru
L'OVAILLE
Yvorne

Deladoey Frédéric propriétaire
Les Maisons Neuves 6
CH-1853 Yvorne - Suisse

Tél.: +41 24 466 88 88
E-mail: deladoey@ovaille.com
<http://www.ovaille.com>
<http://www.facebook.com/ovailledeladoey/>



Prix courant 2025 (TVA incluse, départ cave) :

AOC CHABLAIS YVORNE

Chasselas:

Cépage chasselas, vinifié et élevé en foudres.

- Domaine de l'Ovaille 2024 Grand Cru 70cl 25-
Bouteille vandoise 1822
- Domaine de l'Ovaille 2024 Grand Cru 35cl 13.-
La Pichollette 1822
- Domaine de l'Ovaille 2024 Grand Cru 140cl 50.-
Pot vandois 1822

1^{er} Grand Cru :

Cépage chasselas, rendement limité et contrôlé, vinifié et élevé en foudres..

- L'Ovaille 2023 1^{er} Grand Cru 70cl 31.-
Bouteille vandoise 1822
- L'Ovaille 2023 1^{er} Grand Cru 35cl 16-
La Pichollette 1822
- L'Ovaille 2023 1^{er} Grand Cru 140cl 64.-
Pot Vandois 1822

Rouge :

Assemblage des cépages : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc.

Vinifié et élevé en barriques neuves

- Domaine de l'Ovaille 2022 75cl 42.-
Bouteille 75cl

Merlot :

Vinifié et élevé en barriques neuves

- L'Ovaille Merlot 2022 150cl 100.-
Bouteille magnum 150cl

AOC CHABLAIS YVORNE LES VIGNERONS:

Blanc :

Cépage chasselas, bouchage capsule à vis BVS

Yvorne Les Vignerons 2024	15x50cl	150.-
Yvorne Les Vignerons 2024	6x70cl	80.-

Rouge :

Assemblage des cépages : merlot et pinot noir, bouchage capsule à vis BVS

Yvorne Les Vignerons 2023	15x50cl	180.-
---------------------------	---------	-------

Vous pouvez prendre rendez-vous pour une visite au domaine ou alors je peux vous envoyer un échantillon pour dégustation.

Merci, bonne santé et meilleures salutations.

Frédéric Deladoey

