



*Cave Alain Emery*

**TRADITION.**

Des compétences mises  
à votre service  
de la terre jusqu'au verre

**SAVOIR-FAIRE.**

Un héritage de cinq  
générations qui s'exprime  
et se transmet depuis plus  
de 125 ans

**ELEGANCE.**

Chasselas, sauvignon  
blanc, gamay, pinot noir,  
assemblages et vins de  
fête qui séduisent  
par leur caractère et leur  
équilibre

**PASSION.**

L'amour du métier révélé  
par l'expression délicate du  
terroir dans nos vins

**EMOTION.**

De l'apéritif au dessert :  
la convivialité partagée en  
toute occasion

**CAVE ALAIN EMERY**

AVENUE CLOÎTRE 22

**1860 AIGLE**

024 466 56 71

079 797 88 31

[WWW.CAVE-EMERY.CH](http://WWW.CAVE-EMERY.CH)



Cartes de crédit acceptées

# DÉGUSTATIONS & APÉROS

**SUR RÉSERVATION DÈS 2 PERSONNES,  
UNE SORTIE À PLUSIEURS OU UNE RENCONTRE**

## ✎ DÉGUSTATION I - DÉCOUVERTE ✎

Découvrez notre gamme de vins et notre cave  
à la date et l'heure qui vous convient pour Frs. 10.- par adulte, enfants gratuits.

Pour les enfants, nous servons du jus de raisin de notre propre production.

## ✎ DÉGUSTATION II - TERROIR ✎

Découvrez notre gamme de vins accompagnée de fromages  
et de saucisson vaudois à l'apéritif ou comme en-cas  
à la date et l'heure qui vous convient pour Frs. 19.- par adulte, Frs. 9.- par enfant.

## ✎ DÉGUSTATION III - PAYS DE VAUD ✎

Dégustation de vins accompagnée de fromages et de saucisson vaudois.  
Pour faire de votre visite un événement inoubliable, complétez la dégustation  
avec un plat de viandes froides ou avec une spécialité vaudoise.  
Propositions et prix sur demande.

## RÉSERVEZ VOTRE DÉGUSTATION

[alain.emery@cave-emery.ch](mailto:alain.emery@cave-emery.ch)

ou par téléphone auprès  
d'Alain Emery au 079 797 88 31