



Holiday Season 2024

Catalogue de produits



ARVI, votre vin.
Offrez nos assortiments.



Château
Mouton Rothschild

*Toscane, Piémont, Tessin, Champagne,
Bordeaux, Bourgogne et une collection
exclusive Premium.*

Chaque assortiment est disponible en **coffrets de 3 ou de 6 bouteilles.**



Scannez le QR code ou visitez nos
boutiques pour tous les découvrir.

Collection Toscane

CHF 342.00
(Tva inclus)



LES VINS

- **Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore 2020**, Podere Grattamacco
- **Brunello di Montalcino 2019**, Tenuta il Poggione
- **Testamatta 2020**, Bibi Graetz
- **Gorgona Bianco 2020**, Marchesi de Frescobaldi
- **Chianti Classico Gran Selezione Castello di Brolio 2019**, Castello di Brolio, Barone Ricasoli
- **Crognolo 2019**, Tenuta Sette Ponti

Collection Bordeaux

CHF 480.00
(Tva inclus)



LES VINS

- **Château Batailley 2016**, Pauillac
- **Château Larcis Ducasse 2016**, St. Emilion
- **Château Léoville Poyferré 2018**, St. Julien
- **Château Rauzan-Ségla 2017**, Margaux
- **Château Certan de May 2007**, Pomerol
- **Pape Clément Rouge 2019**, Château Pape Clément - Graves, Pessac-Léognan

Collection Premium

CHF 1550.00
(Tva inclus)



LES VINS

- **Barbaresco 1988**, Gaja
- **Ornellaia 2007**, Tenuta dell'Ornellaia
- **Château Mouton Rothschild 1978**, Pauillac
- **Charmes Chambertin 2008**, Maison Louis Latour
- **Champagne Brut Grand Siècle N.26**, Laurent Perrier
- **Seña 2014**, Chadwick Eduardo

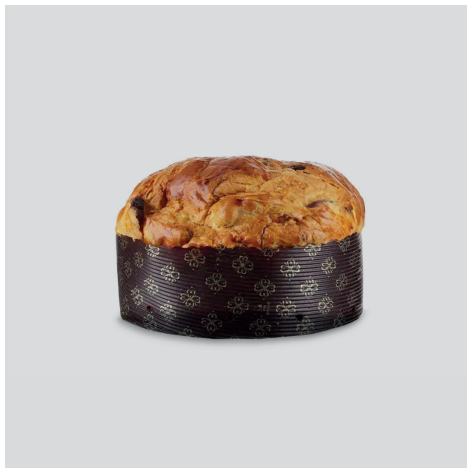
Panettone di Mastro Piff

Le panettone est le dessert symbolique des fêtes par excellence, aimé et célébré dans le monde entier.

PRIX (Tva inclus)
CHF 41.10

Contactez notre équipe de conseillers qui vous guideront dans le choix du vin parfait pour vos besoins.

info@arvi.ch
+41 91 649 68 88



Ce gâteau moelleux et parfumé a conquis des générations de palais grâce à sa pâte riche et aromatique, enrichie de fruits confits et de raisins secs. Chaque bouchée est une fête de saveurs, parfaite pour partager des moments de joie pendant les fêtes.

Le Panettone de Mastro Piff, réalisé artisanalement au cœur du Tessin, est une véritable expression de tradition et de qualité. Préparé avec des ingrédients de première qualité et en utilisant du levain naturel, ce gâteau levé incarne l'excellence de la pâtisserie suisse.

L'année dernière, Mastro Piff a été récompensé lors du Congrès Suisse des boulangers à Berne avec la couronne du boulanger, reconnaissant sa boulangerie comme la meilleure de Suisse en 2023.

INGRÉDIENTS : *Farine de blé, beurre, jaune d'œuf (élevage au sol), sucre, eau, raisins secs, orange et cédrat, figues, amandes, noisettes, noix, crème, miel, sel, zeste de citron.*

À la pâte de base du panettone, en plus des raisins secs, de l'orange confite et du cédrat, sont ajoutés: noisettes, amandes, noix, figues et pignons de pin.

FORMAT : 1 kg

À ASSOCIER AVEC : des vins qui mettent en valeur sa douceur et son parfum.

Saumon Swiss Lachs

Le saumon Swiss Lachs séduit par sa délicatesse et sa tendreté en bouche.

PRIX (*Tva inclus*)
CHF 48.65

Contactez notre équipe de conseillers qui vous guideront dans le choix du vin parfait pour vos besoins.

info@arvi.ch
+41 91 649 68 88



Saumon suisse fumé selon une recette traditionnelle, emballé sous vide et réfrigéré. Ce saumon est produit de manière durable dans les eaux pures et cristallines des Alpes suisses, garantissant un produit sain, frais et riche en saveurs.

Le saumon provient de l'élevage durable à Lostalpo, dans les Grisons, où les saumons sont élevés en eau de source selon les plus hauts standards de qualité – sans utilisation de produits chimiques, d'antibiotiques ou de microplastiques. Le poisson frais est directement transformé sur place et fumé à froid. Les filets sont d'abord marinés en saumure, puis affinés avec un peu de sel et délicatement fumés sur les meilleurs bois de hêtre et de chêne, libérant ainsi un arôme incomparable et délicat.

CARACTÉRISTIQUES : *saumon avec peau, délicatement fumé à froid selon la recette traditionnelle écossaise. Dans le coffret cadeau de Swiss Lachs.*

FORMAT : 400 g.

À ASSOCIER AVEC : des vins blancs frais et aromatiques.

Caviar Prunier Saint-James

*L'excellence absolue dans
la tradition du caviar.*

PRIX (*Tva inclus*)

CHF 124.30 – 30 g

CHF 206.45 – 50 g

CHF 514.55 – 125 g

Contactez notre équipe de conseillers qui vous guideront dans le choix du vin parfait pour vos besoins.

info@arvi.ch

+41 91 649 68 88



Produit selon une technique ancienne et exclusive depuis 1932, ce caviar est renommé pour sa qualité exceptionnelle. Avec de gros grains charnus, le Prunier Saint-James offre une saveur riche et complexe, caractérisée par des notes iodées rappelant le caviar Oscietra de la mer Caspienne. Sa faible teneur en sel et sa parfaite maturation, atteinte deux mois après la pêche, lui confèrent un goût plein et une longue persistance, le rendant idéal pour ceux qui recherchent une expérience gastronomique raffinée.

Offrez le véritable luxe gourmet avec ce caviar exclusif et raffiné.

CARACTÉRISTIQUES : *le caviar Baeri est l'archétype du caviar français Prunier, avec une texture naturellement sombre, profonde et soyeuse.*

Origine : France

Directement issu de l'élevage respectueux de la Maison Prunier, située en Aquitaine.

Espèce d'esturgeon : Acipenser Baerii

FORMAT : 30 g, 50 g, 125 g.

À ASSOCIER AVEC : des vins élégants et raffinés.



20

ANNIVERSAIRE 2004 — 2024



Faites partie de notre histoire.

Votre numéro porte-bonheur est-il encore disponible ? Assurez-vous de réserver l'une des 300 caisses de collection !



Scannez le QR code et revivez le projet.

Contact

ARVI SA
Siège social

Via Pedemonte di Sopra 1
CH-6818 Melano, Suisse

info@arvi.ch
+41 91 649 68 88

Suivez-nous sur
Instagram: @arvi_wines
Linkedin/Facebook/Youtube: ARVI SA



arvi.ch