

L. RAPHAEL



Gamme Perfection L. RAPHAEL

Pour préparer votre peau avant l'hiver, la ligne Perfection L. RAPHAEL est une gamme de soins de la peau ultra-luxueuse conçue pour protéger, corriger et réduire visiblement l'apparition de lignes et de rides et pour garder la peau douce et éclatante, plus résistante aux agressions externes.

→ To prepare your skin before Winter time, the line Perfection L. RAPHAEL is a ultra-luxurious anti-aging skincare line that is targeted to protect, correct and significantly reduce the appearance of lines and wrinkles as well as preserving a stronger, smoother and radiant looking skin.



Le nouveau masque POWER C CURE L. RAPHAEL

est une étape essentielle dans votre programme de gestion de l'âge pour continuer le traitement au retour à la maison et obtenir les meilleurs effets. Ce luxueux produit de soin de 30 jours laissera votre peau plus éclatante et illuminée. Il protège contre les signes de l'âge, unifie le teint tout en aidant à effacer les tâches brunes et prévient leur apparition.

→ The new mask POWER C CURE L. RAPHAEL is an essential step in your age management program to continue the treatment at home and get better benefits. This luxurious 30-day care will leave your skin dazzling with radiance, protects against signs of aging and unifies skin tone by helping to fade existing dark spots and preventing future ones from appearing.

Shop online : www.l-raphael.com

Le célèbre hairstylist Rossano Ferretti ouvrira prochainement un nouveau concept de coiffure au 1er étage du Temple de la Beauté L. RAPHAEL.

→ The world renowned hair stylist Rossano Ferretti will open soon a new hair concept on the 1st floor of the Temple of Beauty L. RAPHAEL.



LE CLOS DE CÉLIGNY

Herbert Schütz et Rudolf Moser
Route de Céligny 18, Céligny – +41 22 364 23 19
moser@clos-de-celigny.ch – www.clos-de-celigny.ch



CHARDONNAY

Fiche Technique

Couleur :	Blanc
Millésime :	Non millésimé
Cépage :	Chardonnay
Garde :	2 ans

Dégustation

Ner : Fruité avec une touche de pamplemousse, corps rond et élégant, arômes subtils

Température de dégustation : 12 à 14°C

Gastronomie

Apprécie avec : Apéritif, saumon fumé, asperges, poissons.



PINOT NOIR

Fiche Technique

Couleur :	Rouge
Millésime :	Non millésimé
Cépage :	Pinot noir
Garde :	4 ans

Dégustation

Robe : Jaune or.
Ner : Intense aux petits fruits rouges des bois, note de prune mûre, tanins soyeux

Température de dégustation : 18 à 20°C

Gastronomie

Apprécie avec : Terrines, rôtis, bœuf, champignons.