

Vins en dégustation

- 1) Epesses Braïse d'Enfer** **17.50**
Suisse – Vaud – Lavaux AOC
Les Frères Dubois – Le Petit Versailles - Cully
Cépage (s) : Chasselas roux.
Nez : Arômes subtils, belle minéralité, notes de silex et d'amande grillée
Palais : Généreux, opulent, plein de caractère, fortes notes de terre brûlée.
Accords mets : En apéritif, avec des poissons, crustacés, fruits de mer ou des mets ou fromage.
- 2) Chasselas Les Préludes** **12.30**
Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC
Benjamin Morel – Château de Valeyres – Valeyres-sous-Rances
Cépage (s) : Chasselas.
Nez : Très typé, fruité, belle minéralité, belle élégance.
Palais : Arômes liés au terroir, fortes touches d'agrumes, minéralité.
Accords mets : En apéritif, avec des poissons, crustacés, fruits de mer ou des mets ou fromage.
- 3) Malvoisie Belle d'Octobre** **21.90**
Suisse – Valais AOC
Gilliard Vins – Sion
Cépage (s) : Malvoisie.
Nez : Fruits confits, coing, miel, amande douce.
Palais : Riche, onctueux, long en bouche, belles notes de miel et d'amande.
Accords mets : Idéal avec du foie gras, des desserts, tarte aux fruits ou chocolat.
- 4) Muscat Beaumes de Venise** **24.60**
France – Vallée du Rhône – Beaumes de Venise AOC
Domaine des Bernardins –
Cépage (s) : Muscat à petits grains.
Nez : Intense et complexe, arômes de fruits confits et notes d'agrumes.
Palais : Attaque puissante et équilibrée, note dominante de fruits à chair blanche.
Accords mets : En apéritif, ou en vin de dessert, avec du foie gras, roquefort ou chocolat.

Vins en dégustation

1) Cabernet Franc *Les Tonneliers* 27.90

Suisse – Valais AOC

Gilliard Vins – Sion

Cépage (s) : Cabernet franc.

Nez : Baies noires, poivron vert, épicé et finement boisé.

Palais : Souple, franc, léger végétal, long et persistant, tanins affirmés.

Accords mets : Idéal avec de la viande rouge, du gibier ou un plateau de fromage.

2) Assemblage rouge *Cinque Autoctoni* 28.00

Italie – Pouilles

Fantini Farnese – Pouilles

Cépage (s) : Montepulciano, malvasia nera, sangiovese, negro amaro, primitivo.

Nez : Intense et persistant, notes de cerises, cassis, cannelle, cacao.

Palais : Grande structure, persistant, tanins veloutés, longue finale.

Accords mets : Avec des entrées riches, de la viande rouge ou du fromage.

3) Madiran *Château Montus* 21.90

France – Sud-Ouest – Madiran AOC

Alain Brumont – Château Montus – Maumusson-Laguian

Cépage (s) : Tannat, cabernet sauvignon.

Nez : Suave, profond, fruits rouges concentrés, notes de cuir.

Palais : Riche, complexe, généreux, tanins fins, puissance maîtrisée, longue persistance.

Accords mets : Avec une côte de bœuf, de l'agneau, du canard, de la cuisine orientale épicée.

4) Maury *Mas MudigliZa* 26.60

France – Languedoc-Roussillon – Maury AOC

Mas MudigliZa – Saint-Paul-de-Fenouillet

Cépage (s) : Grenache noire.

Nez : Riche, notes de fruits rouges confits, chocolat torréfié.

Palais : Tanins légers, baies noires, myrtille, cassis, mûre, épice, finale douce.

Accords mets : Avec des desserts aux fruits, aux chocolat, au café, des fraises, ou des myrtilles.