

# Vins en dégustation

## 1) Chasselas *Vínzel* 13.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Reynald Parmelin – Domaine de la Capitaine – Begnins

**Cépage (s)** : Chasselas

**Nez** : Bouquet complexe, minéral, notes de fleurs de tilleul, belle acidité.

**Palais** : Richesse aromatique, bel équilibre, puissant, belle acidité en fin de bouche.

**Accords mets** : En apéritif, avec du poisson, de la charcuterie ou des mets au fromage.

## 2) Chasselas fûté *Le 11 ème Sens* 18.50

Suisse – Fribourg – Vully AOC

Javet & Javet – Haut-Vully

**Cépage (s)** : Chasselas

**Nez** : Belle richesse aromatique, léger miel, touche florale, notes d'agrumes.

**Palais** : Bel équilibre entre fraîcheur et côté gras, petit boisé en final.

**Accords mets** : En apéritif, avec des poissons du lac ou de vieux fromages à pâte dure.

## 3) Calamin *Grand Cru* 19.00

Suisse – Vaud – Lavaux – Calamin Grand Cru AOC

Alain Parisod – Grandvaux

**Cépage (s)** : Chasselas

**Nez** : Parfums rappelant l'amande, le pain grillé, notes de thé et de miel.

**Palais** : Riche, onctueux, puissant, pierre à fusil, silex, corsé, généreux.

**Accords mets** : Idéal en apéritif dinatoire, avec des mets au fromage ou des poissons du lac.

## 4) Johannisberg *Domaine du Mont d'Or* 21.90

Suisse – Valais AOC

Domaine du Mont d'Or – Sion

**Cépage (s)** : Sylvaner

**Nez** : Intense, belle concentration d'arômes exotiques type ananas, litchi.

**Palais** : Attaque moelleuse, belle fraîcheur, fruits exotiques, ananas, litchi.

**Accords mets** : En apéritif, en vin de dessert, avec du foie gras ou des mets au fromage.

# Vins en dégustation

## 1) Assemblage Rouge *Le Serre Nuove dell'Ornellaia* 51.50

Italie – Toscane – Bolgheri DOC

Ornellaia – Bolgheri

**Cépage (s)** : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

**Nez** : Notes marquées de baies sauvages, de violette, épicé, touches de café torréfié.

**Palais** : Riche, élégant, tanins « velours », belle acidité en fin de bouche.

**Accords mets** : Idéal avec de la viande rouge, des plats italiens, ou du fromage.

## 2) Merlot del Ticino *La Roca* 27.90

Suisse – Tessin DOC

Zamberlani – Piotta

**Cépage (s)** : Merlot

**Nez** : Nez fruité, joli côté rustique, notes épicées et boisées, fruits noirs.

**Palais** : Très fruité, arômes de mûre et de prune, notes épicées.

**Accords mets** : Avec de la viande rouge grillée, des antipasti ou un plat de pâtes.

## 3) Assemblage Rouge *Intensus Inspiration* 19.90

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Cave Cidis SA – Tolochenaz

**Cépage (s)** : Cabernet Franc, Gamaret, Merlot

**Nez** : Arômes floraux type rose, fruité, notes de cassis, touches de vanille.

**Palais** : Doux, structure équilibrée, tanins soyeux, finale longue et poivrée.

**Accords mets** : Avec de la viande rouge grillée, du gibier ou un plateau de fromage.

On utilise la méthode RIPASSO, sur le marc du Gamaret Passerillé (Gamar'One).

## 4) Rasteau *Domaine de Fond Croze* 23.00

France – Vallée du Rhône – Rasteau AOC

Domaine de Fond Croze – Bruno Long

**Cépage (s)** : Syrah, Grenache, Mourvèdre

**Nez** : Arômes de sous-bois, d'épices, de vanille, notes de cuir, florales.

**Palais** : Arômes de fruits noirs, notes de grillé, tanins structurés et bien présents.

**Accords mets** : Avec des viandes rouges grillées, du gibier, des truffes noires ou du fromage.