

# Vins en dégustation

## 1) Chardonne *Cure d'Attalens* 19.90

Suisse – Vaud – Lavaux AOC

Obrist SA – Vevey

**Cépage (s)** : Chasselas

**Nez** : Intense et complexe, arômes de poire, pêche, notes florales, tilleul.

**Palais** : Très équilibré, vineux avec des notes fruitées, belle persistance.

**Accords mets** : Idéal à l'apéritif, avec des crustacés, des poissons de lac ou du fromage.

## 2) Doral *Château de Valeyres* 14.90

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Château de Valeyres – Valeyres-sous-Rances

**Cépage (s)** : Doral

**Nez** : Arômes d'agrumes, parfois légèrement lacté.

**Palais** : Une certaine vivacité avec une longue persistance en bouche.

**Accords mets** : En apéritif dinatoire, avec des mets au fromage ou des poissons à chair fine.

## 3) Viognier *Les Jamelles* 9.90

France – Languedoc-Roussillon – Vin de Pays d'Oc

Les Jamelles – Monze

**Cépage (s)** : Viognier

**Nez** : Riche, très aromatique, fruité, floral, touche de banane fraîche.

**Palais** : Riche, rond, belle fraîcheur, fruité, équilibré, belle acidité en finale.

**Accords mets** : En apéritif, avec des fruits de mers, du poisson, des asperges ou des tartes.

## 4) Chardonnay *Domaine de la Baume* 8.90

France – Languedoc-Roussillon – Vin de Pays d'Oc

Domaine de la Baume – Servian

**Cépage (s)** : Chardonnay

**Nez** : Frais, fruité, notes d'agrumes, zestes de mandarine, mandarine fraîche.

**Palais** : Frais, harmonieux, beau volume, grosses notes de vanille.

**Accords mets** : Avec des poissons grillés, des coquillages, des crustacés ou de la viande blanche.

# Vins en dégustation

## 1) Assemblage rouge 4 Domaines 11.00

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Bolle & Cie – Morges

**Cépage (s)** : Pinot noir, gamay, gamaret, garanoir.

**Nez** : Expressif, soutenu et fruité.

**Palais** : Harmonieux, rond, souple et velouté.

**Accords mets** : Avec des grillades, de la viande rouge, ou du fromage.

## 2) Cabernet Sauvignon Domaine de la Baume 8.90

France – Languedoc-Roussillon – Vin de Pays d'Oc

Domaine de la Baume – Servian

**Cépage (s)** : Cabernet sauvignon

**Nez** : Arômes intenses de fruits noirs frais et mûrs, notes boisées, notes de café.

**Palais** : Attaque vive, arômes de cassis, tannins robustes, belle longueur en finale.

**Accords mets** : Avec des viandes grillées, du gibier, de la volaille ou des fromages affinés.

## 3) Amarone della Valpolicella Soprasasso 18.90

Italie – Valpolicella DOC

MGM Mondo del Vino – Priocca

au lieu de

21.90

**Cépage (s)** : Corvina Veronese

**Nez** : Bouquet de cerise, pruneaux et épices.

**Palais** : Riche, velouté, concentré, jolies notes de torréfaction.

**Accords mets** : Idéal avec de la viande rouge, des rôtis ou des fromages mûrs.

## 4) Gamaret Barrique L'Hirondelle 25.00

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Martial Du Pasquier - Concise

**Cépage (s)** : Gamaret

**Nez** : Nez fruité, marqué sur la cerise noire, touche de rondeur.

**Palais** : Fruité, structuré, raffiné, belle finale fruitée et épicée, grosse longueur.

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