

Vins en dégustation

1) Saint-Saphorin *Le Méridien* 18.50

Suisse – Vaud – Lavaux – Saint-Saphorin AOC

Louis-Philippe Bovard – Cully

Cépage (s) : Chasselas roux

Nez : Rondeur, senteur de pomme, touche de caramel.

Palais : Matière riche et délicate, parfum de mirabelle, fin de bouche capiteuse.

Accords mets : En apéritif, avec des poissons d'eau douce, avec des fromages frais.

2) Calamin Grand Cru *Ilex* 22.50

Suisse – Vaud – Lavaux – Calamin Grand Cru AOC

Louis-Philippe Bovard – Cully

Cépage (s) : Chasselas roux

Nez : Arômes frais, jeunes agrumes confits, notes épicées.

Palais : Saveurs minérales, fruits blancs, clous de girofle, curry.

Accords mets : Avec du poisson, des crustacés ou coquillages, et vieux fromages à pâte dure.

3) Chenin Blanc *Salix* 35.00

Suisse – Vaud – Lavaux – Saint-Saphorin AOC

Louis-Philippe Bovard – Cully

Cépage (s) : Chenin blanc

Nez : Frais, notes d'ananas, touche finale d'agrumes.

Palais : Belle acidité, notes de pomme verte et de mandarine, touche de curry.

Accords mets : Apéritif, tartare de poissons, ratatouille, mets à l'huile d'olive, fromages épicés.

4) Marsanne *Les Tonneliers* 25.90

Suisse – Valais AOC

Gilliard Vins – Sion

Cépage (s) : Marsanne

Nez : Belle complexité, léger boisé, petits fruits rouges, fraise des bois, framboise.

Palais : Somptueuse, suave et fraîche, belle rondeur amenée par la barrique.

Accords mets : Avec de la volaille, de la pintade, des poissons du lac, ou des fromages d'alpage.

Vins en dégustation

1) Assemblage rouge *Cuvée Noé* 20.50

Suisse – Vaud – Chablais – Aigle AOC

Louis-Philippe Bovard – Cully

Cépage (s) : Pinot noir, Merlot

Nez : Epicé, touche de fruits noirs, notes de vanille.

Palais : Dense, belle expression aromatique.

Accords mets : Viandes blanches, de la charcuterie ou volaille.

2) Humagne Rouge *Grand Métral* 19.50

Suisse – Valais AOC

Provins – Sion

Cépage (s) : Humagne rouge

Nez : Arômes de sous-bois.

Palais : Belle structure corsée alliée à des tanins souples et soyeux.

Accords mets : Idéal avec la chasse, de la viande rouge grillée ou des fromages affinés.

3) Picaie *Appasimento Cecilia Beretta* 18.50

Italie – Rosso Veronese IGP

Pasqua - Verona

Cépage (s) : Corvina, Cabernet, Merlot

Nez : Arômes de cerise, fruits rouges, notes vanillées.

Palais : Belle structure, flatteur, rond, tanins raffinés, finale puissante et fruitée.

Accords mets : Chasse, viandes grillées ou des fromages affinés.

4) Côtes du Roussillon *Caríño Mas MudigliZa* 26.00

France – Côtes du Roussillon AOC

Mas MudigliZa – Saint-Paul-de-Fenouillet

Cépage (s) : Grenache noire, Syrah, Carignan

Nez : Palette de fruits noirs mûrs légèrement confiturés, épices, notes grillées.

Palais : Beaucoup de volume, tanins veloutés, minéralité assez marquée, finale fraîche.

Accords mets : Viande rouge, du gibier à poils, des civets ou marinades.