

Vins en dégustation

1) Chasselas Vieilles Vignes 14.50

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Domaine Martial Du Pasquier - Concise

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Floral, fruité, raffiné, intense, belle notes de fleurs de tilleul.

Palais : Attaque vive, rond, belle amplitude, riche, puissant, belle longueur.

Accords mets : En apéritif, avec du poisson, des viandes blanches ou des mets au fromage.

2) Epesses Maison Blanche 16.90

Suisse – Vaud – Lavaux – Epesses AOC

Alain Parisod – Grandvaux

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Bouquet complexe, minéral, racé, belle acidité.

Palais : Vin de caractère, riche, moelleux, touche d'amertume au final.

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

3) Assemblage Blanc Entre-Deux Mers Château d'Hostin 9.90

France – Bordeaux – Entre-Deux-Mers AC

Château d'Hostin – Saint-Quentin-de-Baron

Cépage (s) : Sauvignon, Sémillon

Nez : Puissant, fruité, notes d'agrumes.

Palais : Rond, souple, belle aromatique de fruits exotique et agrumes.

Accords mets : En apéritif, avec du poisson, des crustacés ou des coquillages.

4) Riesling Domaine de la Ville de Colmar 12.50

France – Alsace AOC

Domaine de la Ville de Colmar - Colmar

Cépage (s) : Riesling

Nez : Minéral, fruité sur des notes d'agrumes.

Palais : Vif, frais, équilibré, belles notes citronnées.

Accords mets : En apéritif, avec du foie gras, de la choucroute ou de la charcuterie.

Vins en dégustation

1) Assemblage Rouge *Expressis* 16.60

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Domaine Henri Cruchon – Echichens

Cépage (s) : Gamay, gamaret, pinot noir.

Nez : Arômes fruités, mûres, belle fraîcheur, notes épicées.

Palais : Élégant, fruité, notes épicées, tanins fondus et souples.

Accords mets : Avec de la viande de bœuf, d'agneau, du canard ou du fromage.

2) Syrah *Domaine de la Baume* 6.90

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

au lieu de

Domaine de la Baume – Servian

8.90

Cépage (s) : Syrah

Nez : Arômes de fruits rouges mûrs, myrtille, poivre noir et violette.

Palais : Rond et fruité, tanins souples et soyeux, belle longueur, finale épicée.

Accords mets : Avec de la viande rouge, des grillades, du canard ou des fromages affinés.

3) Assemblage Rouge *5 Cépages* 11.50

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

au lieu de

Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars

12.90

Cépage (s) : Pinot noir, Gamaret, Garanoir, Galotta, Gamay

Nez : Complexe, notes de fruits noirs et rouges, touches d'épices.

Palais : Élégant, raffiné, tanins fondus, fruité, épicés, belle longueur en finale.

Accords mets : Avec de la viande rouge, du gibier, ou un plateau de fromages affinés.

4) Assemblage Rouge *Picaie Cecilia Beretta* 14.50

Italie – Veneto -Rosso Veronese IGP

au lieu de

Famiglia Pasqua - Verona

18.50

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 : Avec de la chasse, des viandes grillées ou des fromages affinés.