

# Vins en dégustation

- 1) Yvorne *Le Florin*** **16.00**  
Suisse – Vaud – Chablais AOC **ACTION**  
Les Celliers du Chablais – Aigle **5+1**  
**Cépage (s)** : Chasselas  
**Nez** : Arômes de fleur de tilleul, note de pierre à fusil, ainsi qu'une belle minéralité.  
**Palais** : Attaque franche et puissante, belle rondeur en final.  
**Accords mets** : En apéritif, avec des poissons d'eau douce et des fruits de mer.
- 2) Dézaley Grand Cru *la Médinette*** **26.90**  
Suisse – Vaud – Lavaux – Dézaley Grand Cru AOC  
Louis-Philippe Bovard – Cully  
**Cépage (s)** : Chasselas roux  
**Nez** : Superbe constitution aux arômes opulents et complexes d'amande toastée.  
**Palais** : Dense, riche et structuré, matière ample et onctueuse, notes minérales.  
**Accords mets** : Avec des crustacés, des poissons de mer ou des fromages à pâte dure.
- 3) Sauvignon Blanc *Ribex*** **25.00**  
Suisse – Vaud AOC – Lavaux  
Louis-Philippe Bovard – Cully  
**Cépage (s)** : Sauvignon blanc  
**Nez** : Arômes d'agrumes associés à une pointe de bourgeon de cassis.  
**Palais** : Belle fraîcheur, vivacité et élégante minéralité.  
**Accords mets** : Salade de langouste, homard grillé, noix de Saint-Jacques, truffes, mets au curry.
- 4) Chardonnay *Gourmand*** **18.00**  
Suisse – Vaud – Bonvillars AOC  
Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars  
**Cépage (s)** : Chardonnay  
**Nez** : Opulent et complexe, senteurs d'abricot et de poire, notes boisées, cannelle.  
**Palais** : Onctueux et velouté, arômes d'agrumes confits, poires cuites et boisé vanillé.  
**Accords mets** : Avec des poissons en sauce, de la viande blanche, ou du fromage.

# Vins en dégustation

## 1) Assemblage Rouge *Cuvée Louis* 27.50

Suisse – Vaud – Chablais – Aigle AOC

Louis-Philippe Bovard – Cully

**Cépage (s)** : Pinot noir, Merlot, Syrah

**Nez** : Très expressif avec des notes de mûres, de cacao, d'épices et de vanille.

**Palais** : Chair gourmande, pleine de finesse, de volume et de longueur.

**Accords mets** : Avec des viandes blanches, de la sole grillée ou des fromages à pâte molle.

## 2) Cornalin *Sélection* 23.90

Suisse – Valais AOC

Gilliard Vins – Sion

**Cépage (s)** : Cornalin

**Nez** : Riches arômes de cerise noire confite, notes de sous-bois.

**Palais** : Structure ample, puissante et équilibrée, tanins soyeux, belle longueur.

**Accords mets** : Avec de la viande de veau, du gibier à plumes, chasse rôtie ou fromages affinés.

## 3) Merlot Tannat *A. Brumont* 11.60

France – Côtes de Gascogne AOC

Brumont Alain - Gascogne

**Cépage (s)** : Merlot, Tannat

**Nez** : Expressif sur les fruits rouges et les épices.

**Palais** : Fruité, aux tanins souples, la finale est souple et ronde.

**Accords mets** : Avec du cochon, du gibier, de la viande marinée ou des fromages peu affinés.

## 4) Assemblage Rouge Alentejo *Paço do Conde Reserva* 16.50

Portugal – Vinho Regional Alentejo

Herdade Paço do Conde

**Cépage (s)** : Syrah, Touriga nacional, Alicante Bouschet

**Nez** : Complexe aux arômes de fruits noirs mûrs, notes boisées.

**Palais** : Beaucoup de structure et de corps, tanins fondus et tendres, finale longue.

**Accords mets** : Avec de la viande grillée, du gibier, des viandes marinées, des fromages affinés.