

Vins en dégustation

1) Chasselas *La Tréille* 12.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Les Frères Dutruy – Founex

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Fin, subtil, fruité, notes de pêche blanche, floral.

Palais : Légèrement perlant, souple, gras, rafraichissant.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec des poissons de lac ou des mets au fromage.

2) Altesse *Florilège* 20.00

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Domaine Henri Cruchon – Echichens

Cépage (s) : Altesse

Nez : Grande élégance, notes fruitée, pomme mûre, pêche blanche.

Palais : Structuré, généreux, riche, légère acidité en finale.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec des poissons nobles, des crustacés ou des sushis.

3) Pinot gris *Bonvillars* 13.50

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars

Cépage (s) : Pinot Gris

Nez : Fruité, doux, notes de miel, d'abricot sec, touches de fleur blanche.

Palais : Légère sucrosité, riche, dense, belle longueur en bouche.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec du poisson d'eau douce, de la charcuterie ou du fromage.

4) Marsanne *Maître de Chais Réserve* 26.90

Suisse – Valais AOC

Provins – Sion

Cépage (s) : Marsanne (ermitage)

Nez : Subtil, notes de petits fruits, de truffe blanche et d'eau-de-vie de framboise.

Palais : Riche, structuré, rond, finale longue et élégante.

Accords mets : Idéal avec du foie gras poêlé, des noix de Saint-Jacques ou du ris de veau.

Vins en dégustation

1) Assemblage Rouge *GSM Les Jamelles* 16.90

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

Les Jamelles – Marseillette

Cépage (s) : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Nez : Complexe, intense, notes de garrigue, épices et bois précieux.

Palais : Rond, riche, long, puissant, équilibré, tanins soyeux, finale épicé.

Accords mets : Idéal avec du gibier en marinade, ou avec des fromages de chèvre ou de brebis.

2) Assemblage Rouge *Château Paraza* 6.90

France – Languedoc-Roussillon – Minervois AC

Château de Paraza – Paraza

Cépage (s) : Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

Nez : Élégant, fruité, arômes de prunes, de griotte, de réglisse.

Palais : Équilibré, fruité, notes de prunes, épicé, tanins souples.

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

3) Butxet *Mallorca* 16.90

Espagne – Mallorca DO

Bodegas Butxet - Mallorca

Cépage (s) : Cabernet Sauvignon

Nez : Intense, expressif, notes de fruits mûrs, fin, élégant, épicé.

Palais : Dominante de fruits mûrs, notes de poivrons rouges, épicé, belle longueur.

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

4) Primitivo Salento *Amabile Senza Parole* 9.50

Italie – Pouilles – Salento IGT

au lieu de

Nicola Barese - Salento

10.50

Cépage (s) : Primitivo

Nez : Dominé par un bouquet de prune, notes de groseilles, de fruits secs, poivré.

Palais : Frais, légèrement pétillant, harmonieux, souple et ample, notes de torréfaction.

Accords mets : Avec des antipasti de légumes, un plat de pâtes ou de la charcuterie.