

Vins en dégustation

1) Fendant Maya *Les Grands Murs* 16.90

Suisse – Valais AOC

Gilliard Vins - Sion

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Légèrement minéralisé, très fruité, notes de bruyère.

Palais : Ample, complexe, équilibré, légèrement moelleux.

Accords mets : En cocktail dinatoire, avec des fruits de mer ou des crustacés.

2) Viognier – Chardonnay *Terres de La Baume* 23.90

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

Domaine de la Baume - Servian

Cépage (s) : Viognier, Chardonnay

Nez : Notes de vanilles et de crème brûlée, arômes d'abricot sec et de fleur d'oranger.

Palais : Rond, riche, saveur de fruits exotiques, zestes de citron vert et agrumes confits.

Accords mets : En apéritif, avec des plats asiatiques, des viandes blanches ou du fromage doux.

3) Assemblage Blanc *Les Lacustres* 12.50

Suisse – Vaud AOC

Vignoble Cousin Guy - Concise

Cépage (s) : Chasselas, Pinot Gris

Nez : Très frais, belle senteur floral, notes citronnée.

Palais : Arômes simple et frais, léger boisé, tanins souples, vivacité citronnée.

Accords mets : En apéritif dinatoire, avec des poissons du lac, omble chevalier, filets de perche.

4) Heida de Sierre *Maître de Chais Réserve Spéciale* 26.90

Suisse – Valais AOC

Provins SA - Sion

Cépage (s) : Heida

Nez : Senteurs de poire, citronnelle, rhubarbe et bouquet d'agrumes.

Palais : Belle harmonie entre le gras, la richesse et le côté séveux (riche).

Accords mets : Se marie avec les poissons, les crustacés, les fruits de mer et la cuisine exotique.

Vins en dégustation

1) Pinot Noir *De Montmollin* 16.50

Suisse – Neuchâtel – Vin de Pays Romand (VdP)

Domaine de Montmollin - Auvernier

Cépage (s) : Pinot noir

Nez : Parfum de petits fruits des bois, légèrement fumé.

Palais : Belle structure, marqué par les tanins quand il est jeune, s'arrondi avec l'âge.

Accords mets : Avec des viandes blanches, de la charcuterie ou des fromages à pâte dure.

2) Malvasia Nera *Campo Marina* 12.50

Italie – Pouilles - Salento IGP

Lucarrelli Farnese - Pouilles

Cépage (s) : Malvoisie Noire

Nez : Arôme complexe de fruits, de prune et de cerise mure.

Palais : Notes de fruits sucrés, de clou de girofle, tanins souples, belle longueur en finale.

Accords mets : Avec de la viande rouge, des grillades, de la viande rôtie, ou des fromages mûrs.

3) Primitivo Salento Amabile *Senza Parole* 9.50

Italie – Pouilles – Salento IGT

au lieu de

Barese Nicola - Salento

11.50

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.

4) Assemblage Rouge *Cuvée du 3^{ème} Millénaire* 21.90

Suisse – Valais AOC

au lieu de

Cave St-Pierre - Chamoson

23.50

Cépage (s) : Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Humagne Rouge, Cabernet Franc.

Nez : Arômes de baies noires sauvages, notes épicées, discret boisé.

Palais : Riche, arômes de fruits mûrs, parfum de cerise et pruneau, note de tabac.

Accords mets : Avec du filet d'agneau, des viandes rouges grillées, rôties, ou du gibier.