

Vins en dégustation

1) Chasselas *Villette* 14.90

Suisse – Vaud – Lavaux – Villette AOC

Alain Parisod – Domaine de la Grille – Grandvaux

Cépage (s) : Chasselas.

Nez : Bouquet élégant, fin et fruité, s'accompagne d'une belle délicatesse.

Palais : Se distingue par sa fraîcheur, sa finesse, fruité soutenu et une belle harmonie.

Accords mets : En apéritif, avec des poissons du lac, et de vieux fromages à pâte dure.

2) Aligoté de Satigny *Domaine du Paradis* 12.50

Suisse – Genève AOC

Roger Bürgdorfer – Domaine du Paradis - Satigny

Cépage (s) : Aligoté.

Nez : Senteur exotiques et fleuries, notes d'agrumes et citronnée.

Palais : Fruité, frais, forte note d'agrumes et notamment de pamplemousse et de citron.

Accords mets : Idéal en apéritif, ou avec des filets de perche meunière.

3) Chardonnay *Grandes Réserves Les Romaines* 29.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Les Frères Dutruy – Domaine de la Treille – Founex

Cépage (s) : Chardonnay.

Nez : Complexe et intense, pêche de vigne, abricot, fleurs blanches, ananas.

Palais : Tout en équilibre entre le côté floral et fruité, belle acidité, longue persistance.

Accords mets : Avec de la volaille, des poissons à chair fine, des fruits de mer ou des crustacés.

4) Le Pont des Soupirs *Blanc* 22.50

Suisse – Genève AOC

Roger Bürgdorfer – Domaine du Paradis – Satigny

Cépage (s) : Viognier.

Nez : Riche et complexe, abricot, anis, fleur blanche, clou de girofle, thym, romarin.

Palais : Riche et intense, gras, belle structure, arômes d'abricot, légère notes de caramel.

Accords mets : Avec du poisson en sauce, des huîtres, des fruits de mer ou du fromage.

Vins en dégustation

1) Gamay *La Treille* 15.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Les Frères Dutruy – Domaine de la Treille – Founex

Cépage (s) : Gamay.

Nez : Intense, fruité, cerise, griotte, fruits noirs, épices.

Palais : Intense et fruité, tanins soyeux et souples.

Accords mets : Avec de la volaille, des viandes blanches ou du fromage.

2) Assemblage rouge *Noir Divin* 18.50

Suisse – Genève AOC

Roger Bürkdorfer – Domaine du Paradis – Satigny

Cépage (s) : Gamaret, merlot, garanoir.

Nez : Arômes de réglisse, d'eucalyptus et de fruits noirs.

Palais : Chaleureux, épicé, riche aux tanins soyeux avec des notes de chocolat.

Accords mets : avec de la viande rouge grillée, du gibier ou du fromage.

3) Merlot *Gourmand* 22.50

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Caves de Bonvillars – Bonvillars

Cépage (s) : Merlot.

Nez : Fruité intense fruits rouges, notes florale, finement boisé.

Palais : Tout en longueur, fruité puissant, caractère floral, belles notes boisées.

Accords mets : Avec des viandes rouges grillées, gibier, ou des fromages bien mûrs.

4) Assemblage rouge *Pont des Soupirs rouge* 26.00

Suisse – Genève AOC

Roger Bürkdorfer – Domaine du Paradis – Satigny

Cépage (s) : Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, gamaret.

Nez : Très épicé, notes de poivron, de réglisse, d'anis, de vanille, de cèdre, de violette.

Palais : Fruité, riche, complexe et structuré, arôme de cerise noire, tanins marqués.

Accords mets : Avec de la viande rouge grillée, du canard, du chevreuil, ou des fromages.