

Vins en dégustation

1) Aigle *Les Murailles*

20.90

Suisse – Vaud – Chablais AOC

Badoux Vins SA – Aigle

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Fin et délicat, arômes de fleur de tilleul, caractère minéral et crayeux.

Palais : Élégant et fruité, arôme de mangue, de fleur de tilleul, généreux et puissant.

Accords mets : En apéritif, avec des terrines de poisson, des asperges ou des crustacés.

2) Saint-Saphorin *Le Méridien*

18.50

Suisse – Vaud – Lavaux – Saint-Saphorin AOC

Domaine Louis Bovard – Cully

Cépage (s) : Chasselas roux

Nez : Rondeur, senteur de pomme, touche de caramel.

Palais : Matière riche et délicate, parfum de mirabelle, fin de bouche capiteuse.

Accords mets : En apéritif, avec des poissons d'eau douce avec des fromages frais.

3) Chardonnay *Grandes Réserves Les Romaines*

29.00

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Les Frères Dutruy – 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) Amigne *Crinoline*

21.90

Suisse – Valais AOC

Maison Gilliard SA – Sion

Cépage (s) : Amigne

Nez : Fruité, notes d'agrumes, de mandarine, touches de toasté, pain grillé.

Palais : Attaque vive, structuré, fruité, aromatique.

Accords mets : Idéal avec des coquillages, de la cuisine asiatique ou des poissons de mer.

Vins en dégustation

1) Gamay *Confidentiel* 23.00

Suisse – Vaud – Nord Vaudois – Côtes de l'Orbe AOC

Château de Valeyres – Valeyres-sous-Rances

Cépage (s) : Gamay

Nez : Ample, fruité, notes de thym assez persistantes.

Palais : Intense, racé, épicé, notes de poivre en finale.

Accords mets : Avec de la viande rouge, du gibier à poils ou du chocolat épicé.

2) St-Emilion Grand Cru Ch. Haut Gros Caillou 25.00

France – Bordeaux – Saint-Emilion AOC

Vignobles Dourthe - Blanquefort

Cépage (s) : Merlot, Cabernet Franc

Nez : Très fruité, dominante de fruits noirs et rouges.

Palais : Souple, fruité, tanins soyeux.

Accords mets : Idéal avec de la viande de veau, du bœuf Wellington ou un plateau de fromages.

3) Syrah de Sion *Maître de Chais Réserve* 26.90

Suisse – Valais AOC

Provins SA – Sion

Cépage (s) : Syrah

Nez : Très expressif, notes fruitées, florales et épicées.

Palais : Dense, puissant, fruité au palais, tanins raffinés, belle longueur finale.

Accords mets : Idéal avec du gibier à poils, du cochon en sauce ou du risotto.

4) Merlot *Camperchi* 25.00

Italie – Toscana IGT

Camperchi Vini – Val di Chiana

Cépage (s) : Merlot

Nez : Fruité, épicé, fruits rouges, notes de grillé, cacao, cannelle, notes de violette.

Palais : Puissant, élégant, douceur agréable, tanins veloutés, belle longueur finale.

Accords mets : Idéal avec des viandes rouges grillées ou marinées avec un plateau de fromage.