

Vins en dégustation

1) Féchy *Le Brez* 15.70

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Raymond Paccot – Domaine de la Colombe – Féchy

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Grand volume, fruits blancs, nuances de feuilles vertes et de minéralité.

Palais : Riche, légèrement carbonique, belle opulence, dynamique et équilibré.

Accords mets : En apéritif, avec de la charcuterie, du jambon à l'os ou des poissons du lac.

2) Sancerre *Les Fondettes* 15.50

France – Vallée de la Loire – Sancerre AOP

Domaine Sauvion - Vallet

Cépage (s) : Sauvignon Blanc

Nez : Très aromatique, avec une grande finesse et très élégant.

Palais : Sec et gras, belle fraîcheur, fortes notes florales, genêts, jasmin, acacia.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec des coquillages, des huîtres ou du fromage de chèvre.

3) Chardonnay *Confidentiel* 22.00

Suisse – Vaud AOC

Benjamin Morel & Frédéric Hostettler – Château de Valeyres – Valeyres-sous-Rances

Cépage (s) : Chardonnay

Nez : Vin capiteux aux arômes d'agrumes.

Palais : Grande finesse, fraîcheur, belle vivacité, belle élégance et notes de torréfaction.

Accords mets : En apéritif, avec des poissons, des crustacés ou du fromage à pâte dure.

4) Sauternes *Château Lange-Réglat* 29.00

France – Bordeaux – Sauternes AC

Château Lange-Réglat – Monprimblanc

Cépage (s) : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

Nez : Arômes de miel, de tilleul et d'acacia.

Palais : Souple, velours, racé, d'une élégance remarquable.

Accords mets : En apéritif, avec du foie gras, du fromage ou du melon.

Vins en dégustation

1) Syrah Diable Rouge 22.50

Suisse – Genève AOC

Domaine du Paradis - Satigny

Cépage (s) : Syrah

Nez : Epicé, notes de poivre, de girofle, de menthe et de violette.

Palais : Ample et harmonieux, notes de poivre, bel équilibre, tanins marqués.

Accords mets : Idéal avec de la chasse ou des plats truffés.

2) Assemblage rouge Il Bruciato 22.50

Italie – Toscane – Bolgheri DOC

Tenuta San Guido – Antinori – Bolgheri

Cépage (s) : Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah

Nez : Intenses arômes de fruits rouges mûrs, d'épices douces et de café.

Palais : Ample et équilibré, tanins soyeux, finale douce et épicée, belle longueur.

Accords mets : Avec de l'agneau grillé, du veau braisé, du bœuf grillé ou des fromages mûrs.

3) Gamay Grande Réserve Les Romaines 31.00

Suisse – Vaud – La Côte – Founex AOC

Les Frères Dutruy – Domaine de la Treille – Founex

Cépage (s) : Gamay

Nez : Arômes concentrés de fruits rouges, griotte, myrtille.

Palais : Ample, riche, généreuse, complexe, aux tanins soyeux.

Accords mets : Avec du filet de bœuf, des morilles, un steak de thon grillé ou des fromages frais.

4) Assemblage rouge Les Romaines 21.50

Suisse – Vaud – La Côte – Founex AOC

Les Frères Dutruy – Domaine de la Treille – Founex

Cépage (s) : Gamaret, Garanoir, Pinot noir

Nez : Subtil et très raffiné, arômes de fruits noirs et rouges, notes épicées.

Palais : Puissant, racé, fruité, épicé, tanins puissants alliés à la finesse du pinot noir.

Accords mets : Avec des côtes d'agneau grillées, de la viande rouge grillée ou des fromages.