

# Vins en dégustation

## 1) Dézaley Grand Cru *La Médinette*

27.90

Suisse – Vaud – Lavaux AOC

Domaine Louis Bovard – Cully

**Cépage (s)** : Chasselas roux

**Nez** : De superbe constitution aux arômes opulents et complexes d'amande toastée.

**Palais** : Dense, riche et structuré, matière ample et onctueuse, notes minérales.

**Accords mets** : Avec des crustacés, des poissons de mer ou des fromages à pâte dure.

## 2) Arneis *Langhe*

15.50

Italie – Langhe DOC

Marco Brangero – Langhe – Diano d'Alba

**Cépage (s)** : Arneis

**Nez** : Raffiné et élégant, touches de fleurs blanches, notes de fruits frais, noisette.

**Palais** : Sec, frais, délicatement acidulé, notes de poires, abricot.

**Accords mets** : En apéritif, avec des coquillages, des crustacés, de l'osso-buco ou du poisson.

## 3) Viognier *Pont des Soupîrs*

22.50

Suisse – Genève AOC

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, légères notes de caramel.

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

## 4) Petite Arvine *Douce*

16.50

Italie – Vino da Tavola Val d'Aoste

Gillioz & Bregy – Saint-Léonard

**Cépage (s)** : Petite Arvine douce

**Nez** : Complexe, fruits confits, notes de coing, pâtes de fruits, abricot, agrumes.

**Palais** : Riche, raffiné, frais, équilibré, légèrement salinité, belle longueur finale.

**Accords mets** : Idéal en apéritif (à boire très frais), avec de vieux fromages ou en vin de dessert.

# Vins en dégustation

## 1) Gevrey-Chambertin *Palanges* 27.50

France – Bourgogne – Gevrey-Chambertin AOP

Domaine de Mutellus – Gevrey-Chambertin

**Cépage (s)** : Pinot Noir

**Nez** : Arômes de fruits des bois, notes de cuir et de réglisse.

**Palais** : Notes fruitées, florales et végétales, puissant et riche.

**Accords mets** : Idéal avec une côte de bœuf, de l'agneau braisé ou du gibier.

## 2) Pinot Noir *Graf Zeppelin* 39.00

Suisse – Neuchâtel AOC

Domaine de la Grillette – Cressier

**Cépage (s)** : Pinot Noir

**Nez** : Notes de petits fruits, caractère boisé, bel équilibre, touches épicées.

**Palais** : Riche, ample, tanins fins et soutenus, charpentés, finale longue et soutenue.

**Accords mets** : Idéal avec de la viande, du gibier ou des fromages corsés.

## 3) Assemblage rouge *De Gallera* 21.00

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Château de Valeyres – Valeyres-sous-Rances

**Cépage (s)** : Gamaret, Garanoir

**Nez** : Petits fruits, notes de réglisse, belle touche de torréfaction.

**Palais** : Harmonieux, riche, complexe, belles notes fruitées et toastée.

**Accords mets** : Idéal avec de la viande rouge grillée, du gibier ou de la cuisine épicée.

## 4) Saint-Estèphe *Les Pagodes de Cos* 58.10

France – Bordeaux – Saint-Estèphe AOC

Château Cos d'Estournel – Saint-Estèphe

**Cépage (s)** : Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Nez** : Complexe, délicat, fruité, belles notes boisées.

**Palais** : Texture magnifique, opulent, tanins doux, frais, belle longueur finale.

**Accords mets** : Idéal avec des mets raffinés, mets aux truffes, viandes rouges ou des desserts.