

Vins en dégustation

- 1) Chasselas Barrique** *Lettres de Noblesse* **24.50**
Suisse – Vaud – Chablais AOC
Badoux SA – Aigle
Cépage (s) : Chasselas
Nez : Grande fraîcheur, notes d’anis, tilleul, verveine, touche de miel, odeur de vanille.
Palais : Fruité, légèrement fumé, rond, suave, gras, puissant, légère acidité en finale.
Accords mets : Idéal avec un poisson au beurre blanc, du foie gras ou de la viande blanche.
- 2) Assemblage Blanc** *Malbec – Merlot* **42.00**
Suisse – Vin de Pays Romand
Domaine de la Grillette – Cressier
Cépage (s) : Malbec, Merlot
Nez : Riche, puissant, très structuré, complexe, notes minérales, touches d’agrumes.
Palais : Puissant, structuré, riche, plein de surprise, belle minéralité en finale.
Accords mets : Idéal avec de la charcuterie, du jambon ibérique, un plateau de vieux fromages.
- 3) Vin Jaune** *Domaine de Savagny* **29.90**
France – Jura – Côtes du Jura AOC
Domaine de Savagny – Crançot
Cépage (s) : Savagnin
Nez : Riche et complexe, nez de fruits secs, noix, curry, beurre.
Palais : Puissant, racé, gras, grosse aromatique de noix, très grande longueur en finale.
Accords mets : Idéal avec de la volaille de Bresse, des morilles, des champignons ou du Comté.
- 4) Sauternes 1^{er} Grand Cru Classé** *Château Guiraud* **58.10**
France – Bordeaux – Sauternes
Château Guiraud – Sauternes
Cépage (s) : Sémillon, Sauvignon
Nez : Puissant, très aromatique, opulent, sucres aériens, belle fraîcheur en finale.
Palais : Très fruité, opulent, belles notes de pamplemousse rose, de citron et d’abricot.
Accords mets : Idéal en apéritif, avec une terrine de foie gras ou en vin de dessert.

Vins en dégustation

- 1) Gamay Grandes Réserves *Les Romaines* 31.00**
Suisse – Vaud – La Côte AOC
Les Frères Dutruy – 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.
- 2) Assemblage Rouge *Ussaro* 36.00**
Suisse – Vaud – Bonvillars AOC
Vignoble Guy Cousin - Concise
Cépage (s) : Gamaret, Merlot
Nez : Intense et persistant, notes de cerises, fleurs de griottier, amande.
Palais : Doux, légère acidité en fin de bouche, structuré, persistant, tanins veloutés.
Accords mets : Avec des entrées riches, de la viande rouge, du gibier ou du fromage.
- 3) Margaux Grand Cru Classé *Château du Tertre* 38.10**
France – Bordeaux – Margaux AOC
Château du Tertre – Arsac
Cépage (s) : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Nez : Expressif, fruité, arômes de framboises, cassis et mûres.
Palais : Fruité, élégant, tanins souples, frais, finale fruitée et persistante.
Accords mets : Idéal avec de la viande rouge, de la viande blanche ou avec des fromages fins.
- 4) Assemblage Rouge *Guado Al Tasso* 89.00**
Italie – Toscane – Bolgheri DOC
Tenuta Guado Al Tasso – Bolgheri
Cépage (s) : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Nez : Grande élégance, fin, fruité, notes mentholées.
Palais : Fruité, raffiné, touche de prune, de cassis, tanins soyeux, finale longue et épicée.
Accords mets : Idéal avec de la cuisine italienne raffinée ou de la cuisine légèrement épicée.