

Vins en dégustation

- 1) Aigle *Les Murailles*** **19.50**
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) Pouilly-Fuissé *Moillard-Grivot*** **25.90**
France – Bourgogne – Pouilly-Fuissé AOC
Moillard-Grivot – Nuits-Saint-Georges
Cépage (s) : Chardonnay.
Nez : Notes minérales, silex, fruits types citron ou pamplemousse.
Palais : Finesse aromatique, notes de cacahuètes grillées, richesse et minéralité.
Accords mets : Avec du saumon, du thon, de la volaille, du porc grillé.
- 3) Pinot Blanc *Baron Blanc*** **16.50**
Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC
Benjamin Morel – Château de Valeyres – Valeyres-sous-Rances
Cépage (s) : Pinot Blanc.
Nez : Subtil, aux arômes de fleurs blanches.
Palais : Belle complexité, subtil élégant et raffiné.
Accords mets : Idéal en apéritif dinatoire, avec du foie gras, ou des desserts à base de fruits.
- 4) Gros Manseng *Doux*** **11.90**
France – Sud-Ouest – Côtes de Gascogne IGP
Alain Brumont – La Gascogne – Maumusson-Laguian
Cépage (s) : Gros Manseng.
Nez : Riche et intense et frais, développe des arômes d'ananas.
Palais : Doux, équilibré, notes de fruits type ananas et fruits exotiques, finale fraîche.
Accords mets : En apéritif, ou en vin de dessert, avec du foie gras, roquefort ou chocolat.

Vins en dégustation

1) Aloxe Corton Moillard-Grivot 34.00

France – Bourgogne – Aloxe-Corton AOC

Moillard-Grivot – Nuits-Saint-Georges

Cépage (s) : Pinot Noir.

Nez : Intense et élégant, arômes de fruits rouges et noirs.

Palais : Structure et puissance liées à un grand raffinement, arômes de cerise, de fraise.

Accords mets : Idéal avec de la viande rouge, du gibier ou un plateau de fromage.

2) Assemblage rouge Ussaro 36.00

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

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) Minervois In Extremis 33.00 (2010)

France – Languedoc-Roussillon – Minervois AOC

Château d'Agel – Les Crozes – Agel

Cépage (s) : Syrah, grenache noire.

Nez : Ample, boisé, complexe, notes de pain grillé, chocolat, cassis, framboise.

Palais : Tendre et velouté, tanins mûrs, fruits noirs, finale très longue.

Accords mets : Avec de la viande rouge grillée, du canard, ou un plateau de fromage.

4) Assemblage rouge Sans Titre 38.00

Suisse – Fribourg – Vully AOC

Javet & Javet – Haut-Vully

Cépage (s) : Gamaret, merlot.

Nez : Complexe, riche, puissant, épicé, notes de girofle, légèrement doux.

Palais : Tanins légers et très souples, baies noires, cassis, frais, finale très longue.

Accords mets : Avec des viandes rouges grillées, du gibier, des fromages à pâte molle mûrs.