

# Vins en dégustation

## 1) Riesling *Domaine de la Ville de Colmar* 12.50

France – Alsace AOC

Domaine de la Ville de Colmar – Colmar

**Cépage (s)** : Riesling

**Nez** : Fin et délicat, minéral, belle notes d'agrumes.

**Palais** : Vif, minéral, belle notes citronnées, belle fraîcheur en finale.

**Accords mets** : En apéritif, avec des coquillages, des crustacés ou des fruits de mer.

## 2) Gewürztraminer *Henri Cruchon* 23.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Henri Cruchon – Echichens

**Cépage (s)** : Gewürztraminer

**Nez** : Notes minérales, fruitées, florales et épicées.

**Palais** : Finesse aromatique, pétales de rose, litchi, ananas, et douces épices.

**Accords mets** : Avec de la cuisine asiatique, du poisson, du foie gras ou des pâtés à la viande.

## 3) Viognier *Lettres de Noblesses* 26.50

Suisse – Vaud – Chablais AOC

Badoux Vins SA – Aigle

**Cépage (s)** : Viognier

**Nez** : Arômes de fruits secs, d'amande, de violette et de fleurs blanches.

**Palais** : Belle fraîcheur, arômes d'abricot, élégant moelleux, notes minérales.

**Accords mets** : Idéal en apéritif dînatoire, avec du foie gras ou des viandes blanches.

## 4) Pinot Gris *Vengeance Tardive La Capitaine* 35.00

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Reynald Parmelin – Domaine de la Capitaine – Begnins

**Cépage (s)** : Pinot Gris

**Nez** : Riche et intense et frais, développe des arômes d'ananas.

**Palais** : Doux, équilibré, complexe, doté d'une belle acidité, finale fraîche.

**Accords mets** : En apéritif, en vin de dessert, avec du foie gras, roquefort ou dessert aux fruits.

# Vins en dégustation

## 1) Le Difese *Tenuta San Guido* 23.00

Italie – Toscane IGT

Tenuta San Guido – Bolgheri

**Cépage (s)** : Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Nez** : Élégant, fruité, corsé, surprenante douceur.

**Palais** : Belle complexité, raffiné, structuré, belle longueur en bouche.

**Accords mets** : Idéal avec de la viande rouge, du gibier, des plats italiens ou du fromage.

## 2) Assemblage rouge *Saint-Sylvestre* 28.90

France – Languedoc-Roussillon – Terrasses du Larzac AOP

Domaine de Saint-Sylvestre – Puéchabon

**Cépage (s)** : Syrah, Grenache, Mourvèdre

**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) Diolinoir *Domaine Evêché* 41.00

Suisse – Valais AOC

Provins SA – Sion

**Cépage (s)** : Diolinoir

**Nez** : Belle présence de notes épicées, cassis, framboise.

**Palais** : Belle attaque, présence fruitée et finale longue et séveuse.

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

## 4) Amarone della Valpolicella Classico *Piovesole* 49.90

Italie – Vénétie – Valpolicella DOC

Cantina Eleva – Sant’Ambrogio di Valpolicella

**Cépage (s)** : Corvina V, Corvinone, Rondinella, Croatina, Teroldego, Merlot, Molinara, Oseleta

**Nez** : Riche, puissant, notes d’épices, fruits noirs, eucalyptus.

**Palais** : Puissant, fruits secs, noix, amande, fraîcheur inattendue, belle longueur.

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