

Vins en dégustation

1) Chasselas *Vinzel* 13.90

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Domaine de la Capitaine – Reynald Parmelin – Begnins

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Bouquet complexe, minéral, notes de fleurs de tilleul, belle acidité.

Palais : Richesse aromatique, bel équilibre, puissant, belle acidité en fin de bouche.

Accords mets : En apéritif, avec du poisson, de la charcuterie ou des mets au fromage.

2) Chasselas *Les Nonnes* 10.00

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Cave des Viticulteurs de Bonvillars - Bonvillars

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Finesse, floral, fruité, raffiné, notes de pêche blanche.

Palais : Souple, dense, attaque ronde, vif, légère amertume due à l'élevage sur lies.

Accords mets : En apéritif, avec du poisson, des plats exotiques ou un plateau de fromage.

3) Neuchâtel *Non-Filtré* 11.50

Suisse – Neuchâtel AOC

Domaine de Montmollin – Auvernier

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Fleur de chasselas, fruits exotiques, notes d'agrumes, de mangue, d'ananas.

Palais : Perlant, légère vivacité masquée par les levures, saveurs exotiques.

Accords mets : Idéal pour l'apéritif, avec des mets exotiques, cuisine épicée.

4) Assemblage blanc *La Souris Verte* 12.50

France – Languedoc-Roussillon – VdP d'Oc

Jean Pla – Saint-Jean-de-Fenouillet

Cépage (s) : Maccabeu, Grenache gris, Grenache blanc, Malvoisie.

Nez : Fleur blanche, fleur de citrus, pêche blanche.

Palais : Zestes de yuzu, fleur d'arnica, finale légèrement citronnée.

Accords mets : En apéritif dinatoire, avec des poissons grillés ou avec des fromages à pâte dure.

Vins en dégustation

1) Gamay *Cœur de Presse*

8.90

Suisse – Vaud – Nord Vaudois – Bonvillars AOC

au lieu de

Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars

10.60

Cépage (s) : Gamay

Nez : Fruité, soule, notes de fruits rouges, légère touche d'épices.

Palais : Fin, frais, souple, fruité, belles notes de fruits rouges.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec de la charcuterie ou de la viande blanche.

2) Cairanne *Domaine d'Eyverine*

11.50

France – Vallée du Rhône – Cairanne AOP

Domaine d'Eyverine – Cairanne

Cépage (s) : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Nez : Fruité, touches de fruits noirs, réglisse, cassis, belles notes épicées en finale.

Palais : Riche et complexe, souple, belles notes de fruits rouges et noirs, belle longueur.

Accords mets : Idéal avec de la viande blanche, un tian de légumes ou des fromages légers.

3) Cornalin *Grand Métral*

16.50

Suisse – Valais AOC

au lieu de

Provins SA – Sion

19.50

Cépage (s) : Cornalin

Nez : Arômes intenses de baies des bois et de griottes sauvages.

Palais : Rond, bien structuré, tanins fins, texture veloutée.

Accords mets : Avec du canard rôti, de l'onglet de veau, de la pintade ou du fromage.

4) Syrah *Domaine de la Baume*

6.90

France – Languedoc-Roussillon – VdP d'Oc

au lieu de

Domaine de la Baume – Servian

8.90

Cépage (s) : Syrah

Nez : Arômes de fruits rouges mûrs, myrtille, poivre noir et violette.

Palais : Rond et fruité, tanins souples et soyeux, belle longueur, finale épicée.

Accords mets : Avec de la viande rouge, des grillades, du canard ou des fromages affinés.