

# Vins en dégustation

## 1) Epesses *Maison Blanche* 16.50

Suisse – Vaud – Lavaux – Epesses AOC

Alain Parisod – Domaine de la Maison Blanche – Grandvaux

**Cépage (s)** : Chasselas

**Nez** : Bouquet complexe, minéral, racé, belle acidité.

**Palais** : Vin de caractère, riche, moelleux, touche d'amertume au final.

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

## 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 bucco ou du poisson.

## 3) Assemblage blanc *Les Bonnes* 9.90

France – Languedoc-Roussillon – Minervois AOC

Château d'Agel – Agel

**Cépage (s)** : Maccabeu, Roussanne, Grenache blanc, Vermentino

**Nez** : Minéral, mentholé, notes de fleurs printanières, pain grillé, fruits à chair blanche.

**Palais** : Raffiné, équilibré, gras, vif, complexe, finale fraîche.

**Accords mets** : Idéal en apéritif, avec du poisson ou des fromages doux.

## 4) Chardonnay *Domaine de la Baume* 8.90

France – Languedoc-Roussillon AOC

Domaine de la Baume – Servian

**Cépage (s)** : Chardonnay

**Nez** : Frais, fuité, notes d'agrumes, zestes de mandarine, mandarine fraîche.

**Palais** : Fraîche, harmonieuse, beau volume, grosses notes de vanille.

**Accords mets** : Avec des poissons grillés, des coquillages, des crustacés ou de la viande blanche.

# Vins en dégustation

## 1) Assemblage rouge *Glamour* 24.50

Suisse – Vaud – Lavaux AOC

Cave du Champs de Clos - Christelle Conne – Chexbres

**Cépage (s)** : Gamaret, Garanoir, Pinot noir, Ancellota

**Nez** : Élégant, puissant, tanins raffinés, belle longueur en bouche.

**Palais** : Notes boisées, arômes de mûres, de cassis et de cacao.

**Accords mets** : Idéal avec de la viande rouge, du gibier, ou de l'agneau.

## 2) Nebbiolo d'Alba *Bricco Bertone* 19.50

Italie – Piémont – Nebbiolo d'Alba DOC

Marco Brangero – Diano d'Alba

**Cépage (s)** : Nebbiolo

**Nez** : Nez floral, notes intenses de rose, violette, truffe, prune et tabac.

**Palais** : Puissant, équilibré, fruité, notes de prune, tanins raffinés, belle longueur.

**Accords mets** : Avec de la viande rouge grillée ou des vieux fromages mûrs.

## 3) Assemblage Rouge *Ara* 14.90

Espagne – Emporda DOC

Oliver Conti – Girona

**Cépage (s)** : Grenache noire, Merlot, Cabernet-sauvignon, Cabernet franc

**Nez** : Concentré, persistant, belles notes de fruits, de prune, de mûre.

**Palais** : Élégant, complexe, frais, tanins marqués, belle acidité.

**Accords mets** : Avec des salades composées, des pâtes, de la viande rouge ou du fromage.

## 4) Assemblage rouge *Grenu* 14.00

France – Languedoc-Roussillon – Minervois AOC

Château d'Agel – Agel

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

**Nez** : Nez fruité, épicé, arômes de cerise rouge.

**Palais** : Très élégant, gouleyant, fruité, tanins fondus et belle longueur en final.

**Accords mets** : Avec des viandes rouges grillées, du gibier ou un plateau de fromage.