

Vins en dégustation

1) Chasselas *Clos des Abbesses* 11.00

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Solange & Lucie Perey – Domaine du Clos des Abbesses – Echandens

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Fin, notes floral.

Palais : Belle fraîcheur, légère acidité, friand, minéral.

Accords mets : Pour l'apéritif, avec des poissons de lac ou des fromages d'alpage.

2) Chasselas Gilly *Château Saint-Vincent* 12.60

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Hammel Vins – Rolle

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Puissant et minéral, sec et fruité, belles notes d'agrumes.

Palais : Belle fraîcheur, gras en bouche, très légère amertume en finale.

Accords mets : Pour l'apéritif, avec des poissons, des fruits de mer ou des viandes blanches.

3) Sauvignon Blanc *Les Caderosses* 21.90

Suisse – Neuchâtel AOC

Domaine de la Grillette – Cressier

Cépage (s) : Sauvignon Blanc

Nez : Arômes très fins, notes de litchi, discrètes touches de cassis.

Palais : Magnifique vivacité, belle expression des arômes, belle longueur en bouche.

Accords mets : A l'apéritif, avec des sushis, des huîtres, des poissons ou des fromages de chèvre.

4) Pinot Blanc *Domaine de la Treille* 17.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Les Frères Dutruy – Domaine de la Treille – Founex

Cépage (s) : Pinot Blanc

Nez : Fleurs blanches, acacia, fruits exotiques.

Palais : Fraîche acidité, structuré, complexe, gras.

Accords mets : Avec des poissons en sauce crémée, fromage à pâte dure.

Vins en dégustation

1) Pinot Noir Gilly *Château Saint-Vincent* 14.30

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Hammel Vins – Rolle

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Riches arômes de cerise noire, fruits rouges mûrs.

Palais : Frais, riche, tanins harmonieux, belle longueur en bouche.

Accords mets : Avec de la charcuterie, de la volaille ou du veau.

2) Ripasso della Valpolicella *Tenzzone* 19.90

Italie – Venetie – Valpolicella DOC

Cantina Eleva – Sant’Ambrogio di Valpolicella

Cépage (s) : Corvina veronese, Corvinona, Rondinella, Merlot

Nez : Arômes de fruits rouges, notes de vanille, belle puissance.

Palais : Raffiné, harmonieux, agréablement doux, belle rondeur, tanins veloutés.

Accords mets : Avec un plat de pâtes, de la viande rouge grillée, en sauce ou du canard.

3) Assemblage Rouge *Cuvée Rouge* 12.50

Suisse – Nord Vaudois – Vaud AOC

Guy Cousin – Concise

Cépage (s) : Garanoir, Pinot Noir, Gamay

Nez : Arômes de fruits rouges.

Palais : Gourmand, belle acidité, vin tonique et frais.

Accords mets : Avec des viandes rouges grillées, en sauce ou un plateau de fromage.

4) Assemblage Rouge *Tre Marzo* 26.50

Italie – Langhe DOC

Marco Brangero – Diano d’Alba

Cépage (s) : Nebbiolo, Barbera, Cabernet-Sauvignon

Nez : Fruité, notes de fruits noirs, parfum de rose.

Palais : Frais, sec, riche en fruits noirs et mûrs, tanins fins et persistants.

Accords mets : Idéal avec des viandes rouges ou des fromages affinés.