

# Vins en dégustation

## 1) Chasselas *Les Préludes* 12.30

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Château de Valeyres – Valeyres-sous-Rances

**Cépage (s)** : Chasselas

**Nez** : Très typé, fruité, belle minéralité, belle élégance.

**Palais** : Arômes liés au terroir, fortes touches d'agrumes, minéralité.

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

## 2) Vieilles Vignes *Clos Corbassières* 22.00

Suisse – Valais AOC

Domaine de Cornulus – Savièse

**Cépage (s)** : Chasselas

**Nez** : Raffiné, racé élégant, harmonieux, légère minéralité.

**Palais** : Harmonieux, raffiné, fruité, arômes de pêche blanche, d'abricot, finale épicée.

**Accords mets** : Idéal avec de la volaille, des poissons fins à chair blanche ou avec du ris de veau.

## 3) Muscat Sec *Petit Grain* 19.50

Suisse – Valais AOC

Maison Gilliard – Sion

**Cépage (s)** : Muscat

**Nez** : Fruité, vif, aromatique, beaux arômes de raisin vert.

**Palais** : Frais, fruité, floral, arômes de pétales de rose, belle longueur en finale.

**Accords mets** : Idéal en apéritif, avec des asperges, des poissons de lac ou des crustacés.

## 4) Assemblage blanc *Senza Parole* 8.90

Italie – Abruzzes Bianco di Chieti IGP

au lieu de

Nicola Barese – Giubiasco

9.90

**Cépage (s)** : Trebbiano, Sauvignon blanc, Chardonnay

**Nez** : Fruité, frais, notes de fruits exotiques, litchi, touches d'agrumes.

**Palais** : Légèrement perlant, sucré, arômes fruités.

**Accords mets** : Idéal en apéritif, avec des mets légers de poissons ou des desserts.

# Vins en dégustation

## 1) Assemblage rouge 4 Domaines

**9.90**

Suisse – Vaud – La Côte AOC

au lieu de

Bolle & Cie – Morges

11.00

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

**Nez** : Expressif, soutenu et fruité.

**Palais** : Harmonieux, rond, souple et velouté.

**Accords mets** : Avec des grillades, de la viande rouge, ou du fromage.

## 2) Grenache Noir *Angel*

**11.50**

Suisse – Genève AOC

Domaine du Paradis – Satigny

**Cépage (s)** : Grenache

**Nez** : Léger, fruité, plaisant, équilibré, notes de cerise.

**Palais** : Arôme de cerise, notes herbacées, garrigue, finale sur la fraîcheur.

**Accords mets** : Idéal en apéritif, avec des grillades ou des mets italiens.

## 3) Assemblage rouge *Le Courson*

**13.90**

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Château de Valeyres – Valeyres-sous-Rances

**Cépage (s)** : Gamaret, Garanoir

**Nez** : Expressif et équilibré, arômes soutenus de fruits mûrs.

**Palais** : Fruité, mûre, souple et élégant, petites notes épicées.

**Accords mets** : Avec des viandes rouges mijotées en sauce ou un plateau de fromage.

## 4) Humagne rouge *Sélection*

**19.90**

Suisse – Valais AOC

au lieu de

Maison Gilliard – Sion

23.90

**Cépage (s)** : Humagne rouge

**Nez** : Notes sauvages, épicées, fruité et floral.

**Palais** : Vif, équilibré, tanins soyeux, fruité, notes de fraise et de cerise noire.

**Accords mets** : Idéal avec de l'agneau, du gibier, des fromages de chèvre ou d'alpage.