

# Vins en dégustation

## 1) Chasselas Clos des Abbesses-sur-lies 11.90

Suisse – Vaud – La Côte AOC

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

**Cépage (s)** : Chasselas

**Nez** : Frais, arômes de fleurs de tilleul, notes d'agrumes, belle minéralité.

**Palais** : Légèrement pétillant, belle rondeur amenée par les lies, beau volume.

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

## 2) Chasselas non filtré d'Auvernier 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.

## 3) Assemblage blanc Tariquet Classic 7.50

France – Côtes de Gascogne IGP

Château du Tariquet – Gers - Eauze

**Cépage (s)** : Ugni blanc, Colombard, Sauvignon blanc, Gros Manseng

**Nez** : Intense, sec, fruité, arômes floraux, belles nuances exotiques.

**Palais** : Tonique, croquant, beaucoup de fraîcheur, belles notes d'agrumes.

**Accords mets** : A l'apéritif, avec des crustacés, des fruits de mer, de la charcuterie.

## 4) Yvorne Petit Vignoble 18.90

Suisse – Vaud – Chablais AOC

Badoux Vins – Aigle

**Cépage (s)** : Chasselas

**Nez** : Fin, délicat, notes de noisettes, amande grillée, caractère minéral, pierre à fusil.

**Palais** : Élégant, puissant, racé, généreux, puissant, notes de fleurs de tilleul.

**Accords mets** : En apéritif, avec des terrines de poissons, de légumes, ou de la viande blanche.

# Vins en dégustation

## 1) Assemblage rouge 4 Domaines 11.00

Suisse – Vaud AOC

Bolle – Morges

**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) Pinot Noir Feu d'Amour 11.00

Suisse – Vaud – Chablais AOC

Association Viticole d'Yvorne – Yvorne

**Cépage (s)** : Pinot noir

**Nez** : Intense, racé, belle diversité d'arômes de fruits rouges, notes épicées.

**Palais** : Attaque corsée, fruits rouges intenses, finesse et élégance des tanins.

**Accords mets** : Avec de la viande de bœuf, d'agneau, du canard ou du fromage.

## 3) Pinot Noir Aïme Terre 17.50

Suisse – Fribourg – Vully

Javet & Javet – Lugnorre

**Cépage (s)** : Pinot noir

**Nez** : Expressif et équilibré, notes fruits rouges mûrs.

**Palais** : Fruité, mûre, dense, attaque tendue, petite rondeur en finale, belle longueur.

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

## 4) Assemblage rouge Les Restanques de Cabassole 35.60

France – Vallée du Rhône – Vacqueyras AOC

Domaine Roucas Toumba – Vacqueyras

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

**Nez** : Expression aromatique dégagée, fruits frais, fruits mûrs.

**Palais** : Belle profondeur, légère amertume, belle minéralité, arômes de fruits noirs.

**Accords mets** : Idéal avec des viandes rouges, de l'agneau au romarin ou des fromages affinés.