

# Vins en dégustation

## 1) Yvorne Chant des Resses

16.00

Suisse – Vaud – Chablais AOC

Artisans Vignerons d'Yvorne – Yvorne

**Cépage (s)** : Chasselas

**Nez** : Floral, fruité, raffiné, puissant, belle minéralité liée au terroir.

**Palais** : Attaque puissante, richesse, belle rondeur et notes fruitées.

**Accords mets** : En apéritif, avec du poisson, des crustacés, ou du fromage à pâte dure.

## 2) Pinot blanc La Treille

17.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Les Frères Dutruy – Founex

**Cépage (s)** : Pinot Blanc

**Nez** : Frais, fruité, notes de fleurs blanches, acacia, arômes de fruits exotiques.

**Palais** : Belle fraîcheur, complexe, gras, belle acidité en finale.

**Accords mets** : A l'apéritif, avec des légumes grillés, des poissons en sauce, vieux fromages.

## 3) Assemblage blanc Côté Tariquet

11.50

France – Côtes de Gascogne IGP

Domaine Tariquet – Eauze

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

**Nez** : Frais, fruité, floral, épicé, senteurs d'agrumes, belle élégance.

**Palais** : Attaque souple, belle fraîcheur, arômes de pamplemousse rose, belle minéralité.

**Accords mets** : Idéal à l'apéritif, avec des mets épicés, de la cuisine asiatique ou exotique.

## 4) Assemblage blanc Apologia Bianco

19.50

Suisse – Vin de Pays Romand

Provins SA – Sion

**Cépage (s)** : Humagne blanche, Pinot blanc, Pinot gris, Sauvignon blanc

**Nez** : Puissant, très aromatique, frais, complexe.

**Palais** : Ample, riche, dense, complexe, raffiné, belle fraîcheur, puissance en finale.

**Accords mets** : Avec du poisson, des crustacés, des St-Jacques ou des viandes blanches.

# Vins en dégustation

## 1) Pinot Noir *Urbanoir* 12.00

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Cave des Treize Coteaux – Arnex-sur-Orbe

**Cépage (s)** : Pinot Noir

**Nez** : Fruité, épicé, belle fraîcheur, notes de fraise, et de fruits rouges.

**Palais** : Vif, élégant, équilibré, tanins souples, arômes de fruits rouges, finale fraîche.

**Accords mets** : Idéal avec de la volaille grillée, de la viande rouge ou des pâtes crémees.

## 2) Assemblage rouge *Les Bonnes* 9.90

France – Languedoc-Roussillon AOC

Château d'Agel – Agel

**Cépage (s)** : Syrah, Grenache noire, Mourvèdre, Carignan vieilles vignes

**Nez** : Intensément fruité, arômes de fruits mûrs, bel équilibre.

**Palais** : Bel équilibre, charnu, arômes de cerise et de mûres, finale sur la fraîcheur.

**Accords mets** : Idéal avec des tapas, de la viande grillé ou un plateau de fromages.

## 3) Assemblage rouge *Apologia* 19.50

Suisse – Vin de Pays Romand

Provins SA – Sion

**Cépage (s)** : Diolinoir, Humagne rouge, Merlot

**Nez** : Arômes intenses de baies rouge et de fruits bien mûrs.

**Palais** : Concentré, riche, belle structure, saveurs pleine de sèves et d'éclats.

**Accords mets** : Avec du gigot d'agneau, de la viande rouge grillée, de la volaille ou du fromage.

## 4) Barbera d'Alba *Briccomacchia* 12.90

Italie – Barbera d'Alba DOC

R. Sarotto - Neviglie

**Cépage (s)** : Barbera

**Nez** : Fruité, floral, arômes de framboise, de violette.

**Palais** : Élégant, charpenté, élégant, jolis arômes de fruits rouges, finale très longue.

**Accords mets** : Idéal avec de la viande rôtie ou des fromages à pâte dure.