

Vins en dégustation

1) Féchy *La Colombe* 11.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Raymond Paccot – Domaine de la Colombe – Féchy

Cépage (s) : Chasselas.

Nez : Léger, arômes frais et floraux.

Palais : Frais, vif, arômes de tilleul et de poire.

Accords mets : A l'apéritif, avec des terrines, des pâtés en croûte ou de vieux fromages.

2) Epesses *La Favorite* 14.50

Suisse – Vaud – Lavaux – Epesses AOC

Christelle Conne – Domaine Champ de Clos - Chexbres

Cépage (s) : Chasselas.

Nez : Bouquet fin, frais et friand.

Palais : Flatteur, rond, généreux, élégant, floral, belle amertume en finale.

Accords mets : Idéal pour l'apéritif, avec des poissons, ou de vieux fromages à pâte dure.

3) Petite Arvine *Pierre Ollaïre* 21.90

Suisse – Valais AOC

Gilliard Vins – Sion

Cépage (s) : Petite arvine.

Nez : Complexe, notes florales, senteurs d'agrumes, citron, pamplemousse.

Palais : Belle vivacité, jolie acidité, bel équilibre, légères notes salines en finale.

Accords mets : A l'apéritif, avec des crustacés, des fruits de mer, ou de vieux fromages.

4) Muscat *Ville de Colmar* 13.50

France – Alsace AOC

Domaine de la Ville de Colmar – Colmar

Cépage (s) : Muscat.

Nez : Belle densité aromatique, légère note florale.

Palais : Vin sec, belle attaque fruitée, notes de musc.

Accords mets : En apéritif, avec des asperges, du fromage de chèvre, des desserts aux pommes.

Vins en dégustation

1) Gamay Rouge Folie 12.30

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Pierre Jaquier – Château de Valeyres-sous-Rances – Valeyres-sous-Rances

Cépage (s) : Gamay.

Nez : Fruité, expressif, belle notes de fruits noirs et rouges.

Palais : Expressif, fruité, simple et raffiné.

Accords mets : A l'apéritif, avec de la charcuterie, de la viande rouge, ou des fromages.

2) Assemblage rouge Expressis 16.60

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Domaine Henri Cruchon – Echichens

Cépage (s) : Gamay, gamaret, pinot noir.

Nez : Arômes fruités, mûres, belle fraîcheur, notes épicées,

Palais : Élégant, fruité, notes épicées, tanins fondus et souples.

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

3) Assemblage rouge Le Courson 13.90

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Benjamin Morel – 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) Assemblage rouge Rouge d'enfer 29.00

Suisse – Valais AOC

Provins – Sion

Cépage (s) : Syrah, humagne rouge, diolinoir, cornalin.

Nez : Senteur de baies des bois, groseilles, mûres, notes florale, léger fumé.

Palais : Harmonieux, complexe, fruité, tanins fondus, belle longueur en finale.

Accords mets : Idéal avec des viandes rouges grillées, du gibier ou des fromages affinés.