

Vins en dégustation

1) **Arquebuse** *Bonvillars AOC*

8.80

Suisse – Vaud – – Bonvillars AOC

au lieu de

Cave des Viticulteurs de Bonvillars - Bonvillars

9.60

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Intense, fruité, floral, belles notes d'agrumes.

Palais : Fruité, élégant, légèrement perlant, harmonieux, équilibré.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec de la charcuterie, du poisson ou des fromages.

2) **Assemblage blanc** *Piacere*

9.50

Suisse – Vaud – VdP Suisse

au lieu de

Cave de Jolimont – Mont-sur-Rolle

10.50

Cépage (s) : Pinot blanc, Chardonnay

Nez : Fruité, frais, notes de fruits à chair blanche, touches toastées.

Palais : Attaque ronde, légère sucrosité, arômes riches et fruités, finale persistante.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec des tapas ou des salades estivales.

3) **Assemblage blanc** *La Gascogne d'Alain Brumont*

11.60

France – Sud-Ouest –Gascogne IGP

Alain Brumont – Maumusson-Laguian

Cépage (s) : Gros Manseng, Sauvignon blanc

Nez : Frais, vif, aromatique de pamplemousse, de citron, notes florales.

Palais : Belle attaque fraîche, arômes de pamplemousse rose, finale citronnée.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec de la cuisine asiatique ou des mets épicés.

4) **Assemblage rosé** *Piacere Rosé*

9.50

Suisse – Vaud – VdP Suisse

au lieu de

Cave de Jolimont – Mont-sur-Rolle

10.50

Cépage (s) : Assemblage de cépages rouges (majorité de gamay)

Nez : Fruité, notes de bonbon anglais, touches boisées.

Palais : Frais, fruité, finale douce.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec des sushis ou de la cuisine épicées.

Vins en dégustation

1) Assemblage rouge *Piacere*

9.50

Suisse – Vaud – VdP Suisse

au lieu de

Cave de Jolimont – Mont-sur-Rolle

10.50

Cépage (s) : Gamaret, Garanoir, Gamay

Nez : Arômes de fruits mûrs, belles notes boisées.

Palais : Structure soyeuse et généreuse, légère douceur en finale.

Accords mets : Idéal avec de la cuisine traditionnelle italienne.

2) Assemblage rouge *La Cascoigne d'Alain Brumont*

11.60

France – Sud-Ouest – Gascogne IGP

Alain Brumont – Maumusson-Laguian

Cépage (s) : Merlot, Tannat

Nez : Expressif, fruité, notes de cuir, aromatique de fruits rouges.

Palais : Attaque fruité, tanins ronds, finale souple et ronde.

Accords mets : Idéal avec de la charcuterie, des fromages légers ou des viandes grillées.

3) Assemblage rouge *Chevalier de la Rose*

5.90

France – Bordeaux AC

Cépage (s) : Cabernet Franc, Merlot

Nez : Belles notes aromatiques fruitées, belle structure.

Palais : Fruité, rond, raffiné, structuré, tanins soyeux.

Accords mets : Idéal avec de la charcuterie, des viandes rouges ou du fromage.

4) Assemblage rouge *Cinque Autoctoní*

28.00

Italie – Pouilles - Vino de Tavola

Farnese Vini – Ortona

Cépage (s) : Montepulciano, Primitivo, Malvasia nera, Sangiovese, Negroamaro

Nez : Intense, fruité, épicé, belle notes de cerise, de cassis et de cannelle.

Palais : Structuré, équilibré, frais, tanins veloutés, finale persistante.

Accords mets : Idéal avec des entrées relevées, des viandes rouges grillées ou du fromage.