

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) Château d'Allaman Grand Cru

13.00

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Schenk – Rolle

Cépage (s) : Chasselas.

Nez : Élégant, raffiné, arômes floraux, notes d'agrumes.

Palais : Raffiné, frais, vif, belles notes florales, touches d'agrumes.

Accords mets : Idéal pour l'apéritif, avec des poissons, ou des plats au fromage.

3) Fendant Chatroz

26.90

Suisse – Valais AOC

Gilliard Vins – Sion

Cépage (s) : Fendant.

Nez : Notes de terroir, fruit du raisin, léger agrume.

Palais : Vif, acidulé, équilibré, légère pointe d'amertume.

Accords mets : A l'apéritif, avec des amuses-bouche, des poissons de lac, ou de vieux fromages.

4) Petite arvine de Fully Maître de Chais Réserve Spéciale 26.90

Suisse – Valais AOC

Provins – Sion

Cépage (s) : Petite arvine.

Nez : Belle palette aromatique, senteurs de glycine, de pamplemousse rose.

Palais : Belle ampleur, finesse, légère touche saline en finale.

Accords mets : Avec des crustacés, un beurre nantais, des écrevisses ou des saint-jacques.

Vins en dégustation

1) Gamay *Confidentiel* 23.00

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Benjamin Morel & Frédéric Hostettler – Château de Valeyres-sous-Rances

Cépage (s) : Gamay.

Nez : Ample, fruité, notes de thym assez persistantes.

Palais : Intense, racé, épicé, notes de poivre en finale.

Accords mets : Avec de la viande rouge, du gibier à poil ou du chocolat épicé.

2) Pinot noir de Salquenen *Grand Métral* 19.50

Suisse – Valais AOC

Provins – Sion

Cépage (s) : Pinot noir.

Nez : Arômes de fruits rouges, belles notes d'épices,

Palais : Élégant, fruité, tanins fondus et souples, saveurs amples et rondes.

Accords mets : Avec des viandes rouges, des viandes blanches, de la volaille, ou du fromage.

3) Assemblage rouge *Rubis Noir* 21.50

Suisse – Vaud – Chablais AOC

Artisans Vignerons d'Ollon - Ollon

Cépage (s) : Pinot noir, gamaret, garanoir, cabernet sauvignon, cabernet franc, gamay.

Nez : Ample et structuré, arômes de fruits rouges

Palais : Intense, corsé, riche, tanins nobles, puissance et notes épicées.

Accords mets : Avec de la viande rouge, du gibier, ou des fromages mûrs.

4) Baiocco Merlot 18.50

Suisse – Tessin DOC

Guido Brivio – Mendrizio

Cépage (s) : Merlot.

Nez : Intense, harmonieux, complexe, fruits rouges, arômes épicés et torréfiés.

Palais : Doux, frais, attaque fruitée, belle structure, tanins doux et mûrs, final persistant.

Accords mets : Idéal avec des pâtes de la viande rouge ou des fromages épicés.