

# Vins en dégustation

## 1) Petite Arvine *Grand Métral*

**17.55**

Suisse – Valais AOC

au lieu de

Provins SA – Sion

19.50

**Cépage (s)** : Petite Arvine

**Nez** : Légèrement minéral, fruité, raffiné, fleur de glycine.

**Palais** : Frais, vif, sec, belles notes d'agrumes, finale légèrement saline.

**Accords mets** : Idéal avec des fruits de mer, du poisson ou du fromage à pâte dure.

## 2) Johannisberg *Maître de Chais*

**16.10**

Suisse – Valais AOC

au lieu de

Provins SA – Sion

17.90

**Cépage (s)** : Johannisberg

**Nez** : Attaque minérale, frais, notes d'amandes grillées.

**Palais** : Sec, vif, frais, bel équilibre, gras, velouté, notes toastées.

**Accords mets** : Idéal avec des asperges, des crustacés ou des poissons de lac.

## 3) Assemblage blanc *Cuvée Blanche*

**15.00**

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Vignoble Guy Cousin – Concise

**Cépage (s)** : Muscat, Riesling, Sylvaner, Pinot Blanc, Sauvignon blanc.

**Nez** : Belle attaque fruitée, gourmand, notes de fruits à chair blanche.

**Palais** : Attaque fraîche, très fruité, belle aromatique de pêche blanche.

**Accords mets** : Idéal à l'apéritif, avec des tapas, de la charcuterie.

## 4) Assemblage rosé *Apología Pink*

**17.55**

Suisse – Valais AOC

au lieu de

Provins SA – Sion

19.50

**Cépage (s)** : Pinot noir, Gamay

**Nez** : Attaque fraîche, fruité, belles notes de fruits rouges.

**Palais** : Harmonieux, notes de fruits rouges, équilibré, finale sur la fraîcheur.

**Accords mets** : Idéal en apéritif, avec de la cuisine exotique, des crustacés, des salades estivales.

# Vins en dégustation

## 1) Assemblage rouge *Cuvée Rouge*

**11.50**

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

au lieu de

Vignoble Guy Cousin – Concise

13.00

**Cépage (s)** : Garanoir, Pinot noir, Gamay

**Nez** : Arômes de fruits rouges.

**Palais** : Gourmand, belle acidité, vin tonique et frais.

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

## 2) Assemblage rouge *Apologia Rouge*

**17.55**

Suisse – Valais AOC

au lieu de

Provins SA – Sion

19.50

**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.

## 3) Pinot Noir de Beuble *Maître de Chais Réserve*

**24.20**

Suisse – Valais AOC

au lieu de

Provins SA – Sion

26.90

**Cépage (s)** : Pinot noir

**Nez** : Délicat, belle aromatique de fruits rouges, belle complexité.

**Palais** : Attaque fruitée, tanins lisses, belle longueur en bouche.

**Accords mets** : Idéal avec des viandes rouges braisées, de vieux fromages à pâte dure.

## 4) Assemblage rouge *Rouge d'Enfer*

**26.10**

Suisse – Valais AOC

au lieu de

Provins SA – Sion

29.00

**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.