

Vins en dégustation

1) Caviste blanc *Ollon* 13.50

Suisse – Vaud – Chablais AOC

Artisans Vignerons d'Ollon – Ollon

Cépage (s) : Chasselas.

Nez : Floral, fruité, raffiné, intense, belle notes de fleurs de tilleul.

Palais : Attaque vive, friand, belle amplitude, riche, puissant, belle longueur.

Accords mets : En apéritif, avec du poisson, des viandes blanches ou des mets au fromage.

2) Maya *Fendant* 16.90

Suisse – Valais AOC

Gilliard Vins – Sion

Cépage (s) : Fendant.

Nez : Légèrement minéral, belles notes de fruits, fleurs de bruyère.

Palais : Ample, riche, belle complexité, légèrement moelleux.

Accords mets : Idéal pour l'apéritif, un cocktail dinatoire, avec des poissons, ou des crustacés.

3) Assemblage rosé *Cuvée rose* 13.00

Suisse – Vaud AOC

Guy Cousin – Concise

Cépage (s) : Garanoir, gamay.

Nez : Raffiné, belle souplesse, grand richesse en finale.

Palais : Vif, frais, fruité, notes de cassis et de cerise.

Accords mets : A l'apéritif, avec des amuse-bouche, des grillades ou de la volaille.

4) Les Roumanis *St-Jean de Minervois* 7.90

France – Languedoc-Rousillon AOC

au lieu de

Domaine Les Roumanis – Landiras

9.90

Cépage (s) : Muscat petit grain.

Nez : Raffiné, arômes de fruits blanc frais, notes de litchi, de mangue.

Palais : Bel équilibre, touches de raisin frais, vif, frais et puissant, finale de figue fraîche.

Accords mets : En apéritif, avec du foie gras, des fromages à pâte bleue.

Vins en dégustation

- 1) Assemblage rouge *Le Caviste Rouge*** **14.50**
Suisse – Vaud – Chablais AOC
Artisans vigneron d'Ollon – Ollon
Cépage (s) : Gamay, pinot noir.
Nez : Intense, fruité, tanins fondus, notes épicées, belle harmonie.
Palais : Attaque puissante, arômes de fruits rouges, riche, tanins souples, notes épicées.
Accords mets : Avec de la viande rouge grillée, de la charcuterie ou du fromage.
- 2) Pinot noir *Cuvée du Baron*** **14.90**
Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC
Benjamin Morel – Château de Valeyres – Valeyres-sous-Rances
Cépage (s) : Pinot noir.
Nez : Expressif, très fruité, élégant.
Palais : Élégant, très fruité, raffiné, tanins souples, vivacité très agréable.
Accords mets : Vin de repas par excellence, avec des viandes rouges, ou des plats mijotés.
- 3) Mourvèdre *Les Jamelles*** **7.50**
France – Pays d'Oc AOC au lieu de
Domaine Les Jamelles – Marseillette 8.90
Cépage (s) : Mourvèdre.
Nez : Très fruité, arômes de fraise, de pêche et de raisin de Corinthe, notes épicées.
Palais : Gras, belle longueur en bouche, tanins bien équilibrés, note de sucre en finale.
Accords mets : Avec de la viande rouge, du gibier, ou des fromages mûrs.
- 4) Assemblage rouge *Picaie*** **13.90**
Italie – Rosso Veronese IGP au lieu de
Cecilia Beretta – Veneto 18.50
Cépage (s) : Corvina, cabernet, merlot.
Nez : Arômes de cerise, fruits rouges, notes vanillées.
Palais : Belle structure, flatteur, rond, tanins raffinés, finale puissante et fruitée.
Accords mets : Avec de la chasse, des viandes grillées ou des fromages affinés.