

Vins en dégustation

1) Chasselas Vieilles Vignes 14.50

Suisse – Vaud – - Bonvillars AOC

Domaine Martial Du Pasquier – Concise

Cépage (s) : Chasselas

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

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

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

2) Petite Arvine Grand Métral 19.50

Suisse – Valais AOC

Provins SA – Sion

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.

3) Œil-de-Perdrix Château de Valeyres 13.90

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Benjamin Morel – Château de Valeyres – Valeyres-sous-Rances

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Frais, vif, fruité, notes de petits fruits rouges.

Palais : Élégant, riche, fruité, belle acidité en finale.

Accords mets : A l'apéritif, avec des grillades ou de la cuisine asiatique.

4) Château de Trinquedel Tavel 11.90

France – Tavel AOP

Château de Trinquedel – Tavel

Cépage (s) : Grenache, Cinsault, Clairette, Syrah, Mourvèdre

Nez : Nez expressif, notes de petits fruits rouges, belle fraîcheur.

Palais : Bel équilibre, arômes persistants, belle acidité, finale tendue.

Accords mets : En apéritif, avec de la charcuterie, des viandes blanches ou des plats épicés.

Vins en dégustation

1) Assemblage rouge *Duo Noir* 15.90

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Domaine Martial Du Pasquier – Concise

Cépage (s) : Gamaret, Garanoir

Nez : Riche, fruité, belles notes de fruits noirs et de cerise.

Palais : Fruité, élégant, légèrement boisé, tanins souples et fondus.

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

2) Humagne Rouge *Grand Métral* 19.50

Suisse – Valais AOC

Provins SA – Sion

Cépage (s) : Humagne Rouge

Nez : Arômes de sous-bois, belles notes fruitées.

Palais : Tanins souples et fondus, fruits noirs, mûre, cassis, belle longueur en finale.

Accords mets : Avec de l'agneau, du bœuf, des mets de chasse ou des fromages affinés.

3) Assemblage rouge *Varal* 6.90

Portugal – Alentejano AOC

au lieu de

Herdade do Monte Ribeira – Marmelar

7.90

Cépage (s) : Aragones, Trincadeira et Alfrocheiro

Nez : Notes de fruits rouges et noirs, belle rondeur, cassis, cerise.

Palais : Attaque légère, fruitée, peu de tanins, notes de cuir humide.

Accords mets : Foies sautés au vinaigre de framboise, grillades, cochon à la broche.

4) Démon Noir *Malbec* 7.95

France – Sud-Ouest – Vin de Pays du Lot

au lieu de

Les Vignerons d'Ovalie – Lot

9.90

Cépage (s) : Malbec

Nez : Arômes de fruits noirs confits, myrtilles, mûres, notes vanillées.

Palais : Belle structure, enrobé, tanins fondus, finale fraîche et fruitée.

Accords mets : Avec des viandes rouges grillées, de la charcuterie ou des fromages affinés.