

Vins en dégustation

1) Chasselas *La Tréille* 12.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Les Frères Dutruy – Founex

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Fin, subtil, fruité, notes de pêche blanche, floral.

Palais : Légèrement perlant, souple, gras, rafraichissant.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec des poissons de lac, ou des mets au fromage.

2) Assemblage blanc *Réserve Saint-Jacques* 12.90

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Château de Valeyres – Valeyres-Sous-Rances

Cépage (s) : Riesling-Sylvaner

Nez : Fraîcheur fruitée, parfums de fruits exotiques et d'agrumes.

Palais : Souple, ample, harmonieux, aromatique, touches végétales, belle longueur.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec des asperges vertes, du poisson à chair fine ou du fromage.

3) Rosé de Pinot Noir *La Tréille* 16.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Les Frères Dutruy – Founex

Cépage (s) : Pinot Noir.

Nez : Frais, raffiné, arômes de petits fruits rouges.

Palais : Frais, vif, équilibré, arômes de fraise, framboise, belles notes de pêche.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec des filets de perches, de la charcuterie.

4) Assemblage Rosé *William Chase* 13.50

France – Luberon AOP

William Chase – Lourmarin

Cépage (s) : Grenache, Cinsault

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

Palais : Croquant, frais, fruité, notes de pêche blanche et de pamplemousse.

Accords mets : A l'apéritif, avec des légumes grillés, des salades estivales, plats typiques du sud.

Vins en dégustation

1) Gamay *La Treille*

15.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Les Frères Dutruy – Founex

Cépage (s) : Gamay

Nez : Intense, fruité, cerise noire, griotte, fruits noirs, épices.

Palais : Intense et fruité, tanins soyeux et souples, belle longueur finale.

Accords mets : Idéal avec des plats mijotés, de la viande rouge, de la cuisine légèrement épicée.

2) Ripasso *SopraSasso*

11.00

Italie – Valpolicella DOC

MGM Mondo del Vino - Forli

Cépage (s) : Corvina Veronese

Nez : Fruité, puissant, belle notes de fruits noirs, cerise noire, cacao, café.

Palais : Puissant, élégant, racé, légèrement doux, notes de torréfaction, toasté.

Accords mets : Idéal avec de la viande rouge grillée, de la viande braisée ou des fromages mûrs.

3) Pinot Noir *Signature*

22.00

Suisse – Neuchâtel AOC

Domaine de la Grillette - Cressier

Cépage (s) : Pinot noir

Nez : Fruité, notes de fraises des bois, griotte, notes fumées.

Palais : Attaque souple, fruitée, raffiné, belle longueur en bouche.

Accords mets : Avec de l'agneau, des viandes rouges grillées ou des fromages affinés.

4) Assemblage Rouge *Solpost*

16.90

Espagne – Montsant DO

Cellers Sant Rafel – Falset

Cépage (s) : Grenache, Cabernet Sauvignon, Carignan

Nez : Fruité, notes d'épices, belle note de fraîcheur.

Palais : Agréable, rond, persistant, structuré, tanins soyeux et puissants.

Accords mets : Idéal avec de la viande rouge grillée, de la charcuterie ou du fromage affiné.