

Vins en dégustation

1) Chasselas *Les Nonnes Grand Cru* **8.95**

Suisse – Vaud – Nord Vaudois - Bonvillars AOC au lieu de
Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars 10.00

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Finesse, floral, fruité, raffiné, notes de pêche blanche.

Palais : Souple, dense, attaque ronde, vif, légère amertume due à l'élevage sur lies.

Accords mets : En apéritif, avec du poisson, des plats exotiques ou un plateau de fromage.

2) Yvorne *Le Florin* **16.00**

Suisse – Vaud – Chablais AOC
Les Celliers du Chablais – Aigle

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Légèrement minéral, fruité, floral, pierre à fusil.

Palais : Attaque franche et puissante, notes florales, belle rondeur en finale.

Accords mets : En apéritif, avec des poissons d'eau douce ou des crustacés.

3) Assemblage rosé *William Chase* **13.50**

France – Lubéron AOP
Domaine William Chase – Lourmarin

Cépage (s) : Cinsault, Grenache

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.

4) Assemblage rosé *Pousio* **8.90**

Portugal – Alentejano – Vinho Regional
Herdade Do Monte Da Ribeira – Vidigueira

Cépage (s) : Aragonez, Syrah, Trincadeira

Nez : Léger, fruité agréable, notes de fraise

Palais : Frais, léger, fruité, notes de fraise, cerise, poivron, bel équilibre, finale souple.

Accords mets : En apéritif, avec de la charcuterie, avec des salades estivales ou des poissons.

Vins en dégustation

1) Le Petit Verdot *D. Pain de Sucre* 16.80

France – Languedoc-Roussillon – Vin de Pays d'Oc IGP

D. Le Pain de sucre – Capestang

Cépage (s) : Petit verdot

Nez : Intense, alliant les notes de fruits noirs, cassis, mûres, notes de cèdre et épices.

Palais : Attaque fruitée, puissante, structure soyeuse, ensemble équilibré.

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

2) Grenache noire *Le Chat* 11.90

France – Languedoc-Roussillon – Côtes Catalanes IGP

Domaine Jean Pla – Saint-Jean de Fenouillet

Cépage (s) : Grenache noire

Nez : Arômes intenses de cerise noire, herbes de la garrigue, notes de fruits rouges.

Palais : Profond, intense, fruité, tanins souples et fondus, belle longueur en finale.

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

3) Assemblage rouge *Si mon père savait* 14.90

France – Languedoc-Roussillon – Côtes du Roussillon IGP

Bernard Magrez – Montner

Cépage (s) : Syrah, Carignan, Grenache

Nez : Nez de fruits noirs, boisé, toasté, notes animales.

Palais : Ample, harmonieuse, mûre, notes torréfiées, finale fraîche.

Accords mets : Viandes rouges grillées, de l'agneau, viandes rouges marinées ou du fromage.

4) Resalte *Vendimia Seleccionada* 14.90

Espagne – Ribera del Duero DO

Bodegas de Resalte - Peñafiel

au lieu de

16.90

Cépage (s) : Tempranillo

Nez : Croquant, intense, frais, petits fruits des bois.

Palais : Doux, frais, équilibré, frais, persistant, fruité, tanins souples, finale fraîche.

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