

Vins en dégustation

- 1) Chasselas *Champanel*** **14.50**
Suisse – Vaud – La Côte AOC
Henri Cruchon – Echichens
Cépage (s) : Chasselas
Nez : Intense, riche, belle aromatique d'agrumes.
Palais : Très belle densité, notes d'agrumes, vif, souple.
Accords mets : En apéritif, avec des poissons d'eau douce, de la charcuterie ou des crustacés.
- 2) Petite Arvine *Pierre Ollaïre*** **21.90**
Suisse – Valais AOC
Maison Gilliard SA – Sion
Cépage (s) : Petite Arvine
Nez : Complexe, notes florales, senteurs d'agrumes, citron, pamplemousse.
Palais : Belle vivacité, jolie acidité, bel équilibre, légères notes salines en finale.
Accords mets : A l'apéritif, avec des crustacés, des fruits de mer ou de vieux fromages.
- 3) Œil-de-Perdrix *Ch. valeyres*** **13.90**
Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC
Château de Valeyres – Benjamin Morel – 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) Assemblage Rosé *Château Cavalier*** **12.90**
France – Côtes de Provence AOC
Château Cavalier – Vidauban
Cépage (s) : Grenache, Cinsault
Nez : Fruits rouges mûrs et frais, aux notes florales, épicées et poivrées.
Palais : Ample, savoureux, persistant et réjouissant.
Accords mets : Idéal pour l'apéritif, avec des tapas ou de la cuisine asiatique.

Vins en dégustation

1) Pinot Noir *Les Croisés « Fût de chêne »* 16.00

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Épices, fruits des bois, fines notes boisées.

Palais : Fruit intense, tanins fermes et fondus, longueur remarquable.

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

2) Pinot Noir *Saint-Saphorin* 17.90

Suisse – Vaud – Lavaux AOC

Cave Champ de Clos – Christelle Conne - Chexbres

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Arômes de fruits mûrs, bel équilibre, attaque souple.

Palais : Attaque souple, bel équilibre, arômes de fruits noirs.

Accords mets : Avec des grillades, du bœuf braisé, un risotto ou un buffet campagnard.

3) Merlot *Domaine la Baume* 8.90

France – Languedoc-Roussillon – VdP d'Oc

Domaine de la Baume - Servian

Cépage (s) : Merlot

Nez : Très expressif, aux arômes de fraise des bois et de menthe poivrée.

Palais : Attaque ronde, fruitée, beaux arômes de cerise rouge, tanins fins.

Accords mets : Idéal avec des grillades, de l'agneau ou des fromages affinés.

4) Cannonau *Audarya* 13.90

Italie – Sardaigne DOC

Audarya – Ussana

Cépage (s) : Cannonau

Nez : Délicatement épicé, belles notes de fruits rouges confits, notes fauve.

Palais : Équilibré, chaleureux, belle longueur en bouche.

Accords mets : Idéal avec de la viande rouge grillée, des grillades ou des fromages affinés.