

# Vins en dégustation

## 1) Yvorne *Maison Blanche*

21.90

Suisse – Vaud – Chablais Yvorne AOC

Schenk SA – Rolle

**Cépage (s)** : Chasselas

**Nez** : Puissant, racé, fruit épanoui, miel.

**Palais** : Subtilement terroité pierre à fusil.

**Accords mets** : Idéal en apéritif, avec des poissons grillés et en sauce ou de la viande blanche.

## 2) Vermentino *Audarya*

12.90

Italie – Sardegna DOC

Audarya Azienda Vitinicola – Sardainge

**Cépage (s)** : Vermentino

**Nez** : Sec, frais, fruité, belles notes d'abricot de pêche blanche.

**Palais** : Frais, sec, belle aromatique de fruits à chair blanche, finale légèrement minérale.

**Accords mets** : Idéal en apéritif, avec des salades gourmandes ou du tartare de poisson.

## 3) Œil-de-Perdrix *CVB*

9.90

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars

au lieu de

11.00

**Cépage (s)** : Pinot Noir

**Nez** : Gelée de coing, fruits rouges, belle minéralité.

**Palais** : Belle aromatique, complexe, ciselé, raffiné.

**Accords mets** : A l'apéritif, avec de la charcuterie ou des grillades.

## 4) Rosé de Gamay *Ch. d'Eclépens*

11.00

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Schenk SA - Rolle

**Cépage (s)** : Gamay.

**Nez** : Attaque fruitée, très typé des gamays, beaux arômes de fruits rouges.

**Palais** : Gamay charmeur, vif, frais et printanier, belles notes de fraise des bois.

**Accords mets** : Idéal en apéritif, avec de la charcuterie ou des fromages à pâte molle.

# Vins en dégustation

- 1) Pinot Noir *La Cuvée du Baron*** **14.90**  
Suisse – Vaud – Côtes de l’Orbe AOC  
Château de Valeyres – Valeyres-Sous-Rances  
**Cépage (s)** : Pinot Noir  
**Nez** : Expressif, léger, fruité, belle structure, gourmand.  
**Palais** : Attaque fraîche et fruitée, bel équilibre, tanins légers et soyeux.  
**Accords mets** : Idéal avec des plats mijotés, de la viande rouge, de la cuisine légèrement épicée.
- 2) Pinot Noir *Vieilles Vignes*** **19.50**  
Suisse – Vaud – La Côte AOC  
Domaine de la Capitaine – Begnins  
**Cépage (s)** : Pinot Noir  
**Nez** : Raffiné, floral, soutenu, arômes de fruits rouges.  
**Palais** : Fruité, fin, belles notes de petits fruits rouge, fraise, framboise, tanins fins.  
**Accords mets** : Idéal avec de la viande rouge grillée, des viandes blanches ou du fromage .
- 3) Rasteau *D. de Beaurenard*** **19.90**  
France – Vallée du Rhône – Rasteau AOC  
Schenk SA – Rolle  
**Cépage (s)** : Grenache, Syrah  
**Nez** : Forte personnalité, arômes de fruits mûrs, notes épicées et senteurs de garrigue.  
**Palais** : Belle structure tannique, vin de caractère, équilibré et élégant.  
**Accords mets** : Idéal avec de la viande rouge, des grillades ou des fromages corsés.
- 4) Barbera d’Asti *Balbi Soprani*** **9.90**  
Italie – Piémont – Barbera d’Asti DOCG  
Balbi Soprani – Santo Stefano Belbo  
**Cépage (s)** : Barbera d’Asti  
**Nez** : Alcooleux, fruité, notes de mûre, de prune et d'épices.  
**Palais** : Riche, corsé, joli fruité, tanins vifs et jeunes.  
**Accords mets** : Idéal avec de la charcuterie, des pâtes, de la viande rôtie ou du fromage.