

Vins en dégustation

1) Doral Benjamin Morel 14.90

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

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

Cépage (s) : Doral (croisement de chasselas et de chardonnay)

Nez : Arômes d'agrumes, parfois légèrement lacté.

Palais : Une certaine vivacité avec une longue persistance en bouche.

Accords mets : En apéritif dinatoire, avec des mets au fromage ou des poissons à chair fine.

2) Assemblage Blanc La Souris Verte 12.50

France – Languedoc-Roussillon – Côtes Catalanes IGP

Domaine Jean Pla – Saint-Jean-de-Fenouillet

Cépage (s) : Maccabeu, Grenache gris, Grenache blanc, Malvoisie

Nez : Fleur blanche, fleur de citrus, pêche blanche.

Palais : Zestes de yuzu, fleur d'arnica, finale légèrement citronnée.

Accords mets : En apéritif dinatoire, avec des poissons grillés, des fromages à pâte dure.

3) Assemblage Rosé D. de la Baume 8.90

France – Languedoc-Roussillon IGP

Domaine de la Baume – Servian

Cépage (s) : Grenache, Cinsault

Nez : Frais, fruité, notes de fleurs blanches, arômes de fruits exotiques.

Palais : Belle fraîcheur, élégant, fruité, belle notes de litchi et de fruits exotiques.

Accords mets : A l'apéritif, avec des légumes grillés, des grillades, des tapas ou des salades.

4) Œil-de-Perdrix Château de Vufflens 13.60

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Bolle & Cie – Morges

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Frais, belle intensité, fruité, arômes de petits fruits rouges.

Palais : Riche, rond, souple, très fruité, belle fraîcheur, finale chaleureuse et agréable.

Accords mets : En apéritif, avec des grillades, des mets asiatiques ou méditerranéens.

Vins en dégustation

1) Pinot Noir *Confidentiel* 23.00

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

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

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Raffiné, notes de fruits rouges concentrés, équilibré.

Palais : Attaque raffinée, notes de fruits rouges, bel équilibre entre le fruit et le bois.

Accords mets : Avec de la viande rouge, des grillades, du gibier d'eau ou du fromage.

2) Assemblage Rouge *Le Renard* 11.50

France – Languedoc-Roussillon – Côtes du Roussillon Village AOP

Domaine Jean Pla – Saint-Jean-de-Fenouillère

Cépage (s) : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Nez : Belle douceur, fruits des bois, notes de fraise, de bleuet.

Palais : Souple, rond et frais, belles notes de fruits rouges, tanins souples, belle longueur.

Accords mets : Avec de la viande rouge, des grillades ou du fromage.

3) Minervois *Château Paraza* 6.50

France – Languedoc-Roussillon – Minervois AC

Château Paraza - Paraza

Cépage (s) : Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault

Nez : Élégant, fruité, arômes de prunes, de griotte, de réglisse.

Palais : Équilibré, fruité, notes de prunes, épicé, tanins souples.

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

4) Merlot-Tannat *A. Brumont* 11.60

France – Côtes de Gascogne AOC

Alain Brumont – La Gascogne

Cépage (s) : Merlot, Tannat

Nez : Expressif sur les fruits rouges et les épices.

Palais : Fruité, tanins souples, note de cuir, la finale est souple et ronde.

Accords mets : Avec du cochon, du gibier, de la viande marinée ou des fromages peu affinés.