

Vins en dégustation

1) Chasselas *Villette* 15.90

Suisse – Vaud – Lavaux – Villette AOC

Alain Parisod – Domaine de la Grille – Grandvaux

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Bouquet élégant, fin et fruité, s'accompagne d'une belle délicatesse.

Palais : Se distingue par sa fraîcheur, sa finesse, fruité soutenu et une belle harmonie.

Accords mets : En apéritif, avec des poissons du lac et de vieux fromages à pâte dure.

2) Pinot Gris *De Montmollin Auvernier* 18.00

Suisse – Neuchâtel AOC

Domaine de Montmollin – Auvernier

Cépage (s) : Pinot Gris.

Nez : Expressif, floral, belle minéralité, notes de pierre à fusil.

Palais : Velouté, capiteux, fruité, aromatique, belles notes de pêche blanche.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec des poissons en sauce ou de la charcuterie.

3) Assemblage rosé *M de Minuty* 13.50

France – Côtes de Provence AOP

Château Minuty – Gassin

Cépage (s) : Grenache, Cinsault, Syrah

Nez : Très intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseille.

Palais : Souple avec une belle fraîcheur acidulée.

Accords mets : Idéal à l'apéritif, de la soupe de poisson, des crudités, ou des grillades.

4) Assemblage rosé *Concise* 11.50

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Martial du Pasquier - Concise

Cépage (s) : Gamay, Gamaret, Garanoir

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) Gamay Rubis

9.90

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Cave de 13 Coteaux – Arnex-sur-Orbe

Cépage (s) : Gamay

Nez : Fruits rouges, fraise, framboise, léger, gourmand.

Palais : Gourmand, fruité, harmonieux, rond et souple.

Accords mets : Idéal avec de la charcuterie, un plateau repas ou un moment de convivialité.

2) Gamay Trésors de famille

13.45

Suisse – Valais AOC

au lieu de

Maison Gilliard – Sion

14.90

Cépage (s) : Gamay

Nez : Arômes très riches, fruits rouges, légères notes de banane, belle floralité.

Palais : Ronde, légère, belle souplesse, notes de fruits rouges.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec de la charcuterie, des viandes rouge ou blanche.

3) Ripasso della Valpolicella Classico Superiore

16.90

Italie – Valpolicella DOC

Santa Sofia – San Pietro in Cariano

Cépage (s) : Corvina, Rondinella

Nez : Notes de cerises noires, de pruneaux, de fleurs séchées, touches épicées.

Palais : Belle concentration, tanins soyeux, belle intensité, belle longueur finale.

Accords mets : Idéal avec des pâtes, de la charcuterie ou des fromages affinés.

4) Assemblage rouge Primitivo - Merlot

14.90

Italie – Puglia IGP

Campo Marino – Manduria-Taranto

Cépage (s) : Primitivo, Merlot

Nez : Arôme riche en fruits rouges mûrs, cerises, baies, avec des notes de cannelle.

Palais : Fruité, puissant, tanins veloutés, corsés et riches, finale persistante.

Accords mets : Idéal avec des plats de pâtes, de la viande grillée ou des fromages de saison.