

Vins en dégustation

1) Chardonne *Leurs Excellence de Berne* 14.50

Suisse – Vaud – Lavaux AOC

Christelle Conne – Cave Champs de Clos – Chexbres

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Bouquet fruité très développé, arômes d'agrumes.

Palais : Caractère charnu, belles fraîcheur, longue persistance en bouche.

Accords mets : En apéritif, en entrée, avec des poissons du lac ou de la viande blanche.

2) Assemblage blanc *Apologia Bianco* 19.50

Suisse – Valais AOC

Provins SA – Sion

Cépage (s) : Humagne blanche, Pinot blanc, Pinot gris, Sauvignon blanc

Nez : Puissant, très aromatique, frais, complexe.

Palais : Ample, riche, dense, complexe, raffiné, belle fraîcheur, puissance en finale.

Accords mets : Avec du poisson, des crustacés, des St-Jacques, ou des viandes blanches.

3) Assemblage rosé *Pink Cat* 12.50

France – Languedoc-Roussillon – Côtes du Roussillon AOP

Domaine Jean Pla – St-Jean-de-Fenouillet

Cépage (s) : Grenache, Syrah, Cinsault

Nez : Frais, fruité, arômes de fruits rouges mûrs.

Palais : Belle fraîcheur, fruités, notes de petits fruits rouges mûrs.

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

4) Rosé de gamay *Château d'Eclépens* 11.00

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Schenk SA – Rolle

Cépage (s) : Gamay

Nez : Frais, fruité très typique des gamays, belle vivacité.

Palais : Harmonieux, riche, souple, très légers tanins, tenue très agréable.

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

Vins en dégustation

1) Pinot Noir *Le Satyre* 19.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Noémie Graff – Domaine le Satyre – Begnins

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Raffiné, notes de fruits cerise noire et de cassis, bel équilibré.

Palais : Classique, parfum de cerise noire, de cassis, de framboise, finale épicée.

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

2) Syrah *Domaine La Baume* 8.90

France – Languedoc-Roussillon – Vin de Pays d’Oc

Domaine de la Baume – Servian

Cépage (s) : Syrah

Nez : Arômes de fruits rouges mûrs, myrtille, poivre noir et violette.

Palais : Rond et fruité, tanins souples et soyeux, belle longueur, finale épicée.

Accords mets : Avec de la viande rouge, des grillades, du canard, ou des fromages affinés.

3) Assemblage rouge *Apologia Rouge* 19.50

Suisse – Valais – Vin de Pays Romand

Provins SA - Sion

Cépage (s) : Diolinoir, Humagne rouge, Merlot

Nez : Arômes intenses de baies rouge et de fruits bien mûrs.

Palais : Concentré, riche, belle structure, saveurs pleine de sèves et d’éclats.

Accords mets : Avec du gigot d’agneau, de la viande rouge grillée, de la volaille ou du fromage.

4) St-Chinian *Château Boissezon-Guiraud* 11.50

France – Languedoc-Roussillon – St-Chinian AOP

Château Boissezon-Guiraud – Roquebrun

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

Nez : Belle complexité, notes de fruits rouges, plantes aromatiques, violette.

Palais : Ample, soyeux, fruité, notes de torréfaction, tanins soyeux, finale épicée.

Accords mets : Avec des grillades, du gibier ou des fromages affinés.