

# Vins en dégustation

## 1) Chasselas *Clos des Abbesses* 11.00

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Domaine des Abbesses – Les Sœurs Perey - Echandens

**Cépage (s)** : Chasselas

**Nez** : Bouquet ouvert, élégant, belles notes florales.

**Palais** : Fin, rond, légère pointe d'acidité, vif, frais, finale minérale et élégante.

**Accords mets** : Idéal en apéritif, avec des poissons de lac ou du fromage à pâte dure.

## 2) Sauvignon Blanc *Domaine de la Baume* 8.90

France – Languedoc-Roussillon – VdP d'Oc

Domaine de la Baume – Servian

**Cépage (s)** : Sauvignon blanc

**Nez** : Belle aromatique de citron vert, de pamplemousse rose et de pointe d'asperge.

**Palais** : Intense, belles notes de citron vert et de verveine.

**Accords mets** : Idéal à l'apéritif, avec des crustacés, du saumon ou du fromage de chèvre.

## 3) Assemblage rosé *Château de Pena* 6.50

France – Sud-Ouest – Côtes du Roussillon AOP

Château de Pena – Cases de Pene

**Cépage (s)** : Syrah, Grenache gris

**Nez** : Nez puissant, frais, notes de bonbons anglais et de groseille.

**Palais** : Légèrement sucré en attaque, frais, citronné en finale.

**Accords mets** : Idéal à l'apéritif, avec une côte de bœuf ou un lieu jaune.

## 4) Assemblage rosé *La Dame Rousse* 18.50

France – Vallée du Rhône – Tavel AC

Domaine de la Mordorée – Tavel

**Cépage (s)** : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Clairette, bourboulenc

**Nez** : Fruité, fraise, cerise, groseille, pamplemousse et mandarine, note florale.

**Palais** : Attaque franche et puissante, rond, fruité et frais.

**Accords mets** : Idéal avec des poissons grillés, de la viande blanche ou de la cuisine épicée.

# Vins en dégustation

## 1) Assemblage rouge Pinot – Gamay 10.20

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars

**Cépage (s)** : Pinot, Gamay

**Nez** : Élégant, souple, belles notes de fruits des bois, touches d'épices.

**Palais** : Harmonieux, fruité, tanins fondus, léger épice, belle persistance.

**Accords mets** : Idéal avec de la charcuterie, des viandes blanches ou des terrines.

## 2) Syrah Les Jamelles 8.90

France – Languedoc-Roussillon – VDP d'Oc

Domaine Les Jamelles – Monze

**Cépage (s)** : Syrah

**Nez** : Arômes de framboise, de cassis, notes d'épices, de cannelle et de menthe.

**Palais** : Riche, gras, complexe, avec une finale longue et soyeuse.

**Accords mets** : Idéal avec des plats épicés, des viandes en sauce, du gibier, ou de la charcuterie.

## 3) Syrah Trésors de Famille 19.35

Suisse – Valais AOC

au lieu de

Maison Gilliard – Sion

21.50

**Cépage (s)** : Syrah

**Nez** : Corsé et racé, arômes de petits fruits rouges, parfum de violette.

**Palais** : Puissant et charpenté, belle présence épicée, structuré, longue persistance.

**Accords mets** : Idéal avec de l'agneau, des viandes grillées ou du tartare de bœuf.

## 4) Malvasia Nera Campo Marina 9.90

Italie – Pouilles – Salento IGP

au lieu de

Luccarelli Vini – Manduria-Taranto

12.50

**Cépage (s)** : Malvasia Nera

**Nez** : Complexe, notes de cerises, touches de clous de girofle.

**Palais** : Corsé, légèrement doux, complexe, avec une belle fraîcheur.

**Accords mets** : Viandes rouges, rôtis aux sauces riches et aux fromages d'âge moyen.