

Vins en dégustation

- 1) Muscat Ice *Saint-Jean-de-Minervois*** **11.50**
France – Languedoc-Roussillon – Saint-Jean-de-Minervois AOP
Cave de St-Jean-de-Minervois
Cépage (s) : Muscat petit grain
Nez : Puissant, complexe, fin, arômes de fruits exotiques, mentholé, fleur de thym.
Palais : Très bon équilibre, frais, vif, puissant, finale de figue fraîche.
Accords mets : En apéritif, avec des tapas ou des desserts aux fruits.
- 2) Côtes de Provence *Domaine des Hauts Plateaux*** **7.50**
France – Côtes de Provence AOC
Les Vignerons du Luc – Luc
Cépage (s) : Syrah, Grenache, Cinsault
Nez : Frais, souple, arômes de petits fruits rouges, vif, belle intensité de groseilles.
Palais : Frais, belles notes fruitées, léger, parfum de violette, finale vive.
Accords mets : A l'apéritif, avec des entrées, des grillades, des salades composées, du fromage.
- 3) Œil-de-Perdrix *Cave de Bonvillars*** **10.00**
Suisse – Vaud - Bonvillars AOC au lieu de
Cave des viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars 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) Œil-de-Perdrix *Domaine de Montmollin*** **16.90**
Suisse – Neuchâtel AOC
Domaine de Montmollin – Auvernier
Cépage (s) : Pinot Noir
Nez : Délicat parfum de pinot noir, fruité, belle vivacité.
Palais : Notes acidulées, puissant, racé, harmonieux.
Accords mets : En apéritif, avec des poissons en sauce, des poissons en terrine ou de la volaille.

Vins en dégustation

1) Assemblage rouge *Cuvée Rouge* 13.00

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Vignoble Guy Cousin – Concise

Cépage (s) : Garanoir, Pinot noir, Gamay

Nez : Arômes de fruits rouges.

Palais : Gourmand, belle acidité, vin tonique et frais.

Accords mets : Avec des viandes rouges grillées ou en sauce, un plateau de fromage.

2) Gamay *La Treille* 15.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Les Frères Dutruy – Founex

Cépage (s) : Gamay

Nez : Intense, fruité, cerise, griotte, fruits noirs, épices.

Palais : Intense et fruité, tanins soyeux et souples.

Accords mets : Avec de la volaille, des viandes blanches ou du fromage.

3) Cornalin *Grand Métral* 19.50

Suisse – Valais AOC

Provins SA - Sion

Cépage (s) : Cornalin

Nez : Arômes intenses de baies des bois et de griottes sauvages.

Palais : Rond, bien structuré, tanins fins, texture veloutée.

Accords mets : Avec du canard rôti, de l'onglet de veau, de la pintade ou du fromage.

4) Negroamaro *Luccarelli* 9.00

Italie – Pouilles IGP

Luccarelli Vini – Puglia

Cépage (s) : Negroamaro

Nez : Belles touches fruitées, de prune mûre, notes d'épices, de torréfaction.

Palais : Fruité, notes de cerise, de prunes, de cassis, tanins marqués, finale épicée.

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