

Vins en dégustation

1) Chasselas *Vínzel* 12.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Domaine de la Capitaine – Begnins

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Bouquet complexe, minéral, notes de fleurs de tilleul, belle acidité.

Palais : Richesse aromatique, bel équilibre, puissant, belle acidité en fin de bouche.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec du poisson, de la charcuterie ou des mets au fromage.

2) Aligoté de Satigny *Domaine du Paradis* 12.90

Suisse – Genève AOC

Domaine du Paradis – Satigny

Cépage (s) : Aligoté

Nez : Senteur exotiques et fleuries, notes d'agrumes et citronnée.

Palais : Fruité, frais, forte note d'agrumes et notamment de pamplemousse et de citron.

Accords mets : Idéal en apéritif ou avec des filets de perche meunière.

3) Assemblage rosé *Cuvée Rose* 13.00

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Vignobles Cousin – Concise

Cépage (s) : Garanoir, Gamay

Nez : Raffiné, belle souplesse, grand richesse en finale.

Palais : Vif, frais, fruité, notes de cassis et de cerise.

Accords mets : A l'apéritif, avec des amuse-bouche, des grillades ou de la volaille.

4) Tavel *Château de Trinquedede* 11.90

France – Vallée du Rhône – Tavel AOC

Château de Trinquedede – Tavel

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

Nez : Nez expressif, notes de petits fruits rouges, belle fraîcheur.

Palais : Bel équilibre, arômes persistants, belle acidité, finale tendue.

Accords mets : En apéritif, avec de la charcuterie, des viandes blanches ou des plats épicés.

Vins en dégustation

1) Assemblage rouge Gamaret-Garanoir 14.90

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars

Cépage (s) : Gamaret, Garanoir

Nez : Expressif, complexe, belles notes de fruits noirs, cerise, notes de réglisse.

Palais : Harmonieux, complexe, belle puissant, tanins enrobés.

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

2) Merlot Baíocco 18.50

Suisse – Tessin AOC

Guido Brivio – Mendrizio

Cépage (s) : Merlot

Nez : Intense, harmonieux, complexe, fruits rouges, arômes épicés et torréfiés.

Palais : Doux, frais, attaque fruitée, belle structure, tanins doux et mûrs, final persistant.

Accords mets : Idéal avec des pâtes de la viande rouge ou des fromages épicés.

3) Malbec Vinalba 6.90

Argentine – Mendoza

Schenk SA – Rolle

au lieu de

7.90

Cépage (s) : Malbec

Nez : Arômes de fruits rouges, légère touche de tabac et chocolat.

Palais : Structure complexe, soyeux, belle longueur en bouche.

Accords mets : Idéal avec des grillades, des pâtes ou des salades composées.

4) Negroamaro Mavrío 13.90

Italie – Pouilles – Salento IGT

Provins SA – Sion

au lieu de

15.90

Cépage (s) : Negroamaro

Nez : Intense, complexe, parfums de groseilles et de mûres, belles notes de grillé.

Palais : Attaque légèrement douce, riche, persistant, fruité et équilibré.

Accords mets : Idéal avec de la cuisine traditionnelle italienne ou de la viande grillée.