

Vins en dégustation

1) Epesse *La Favorite* 14.50

Suisse – Vaud – Lavaux – Epesses AOC

Christelle Conne – Domaine Champ de Clos - Chexbres

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Bouquet fin, frais et friand.

Palais : Flatteur, rond, généreux, élégant, floral, belle amertume en finale.

Accords mets : Idéal pour l'apéritif, avec des poissons ou de vieux fromages à pâte dure.

2) Sauvignon blanc *Domaine de la Baume* 6.90

France – Languedoc Roussillon – Pays d'Oc AOP

au lieu de

Domaine de la Baume - Servian

8.90

Cépage (s) : Sauvignon blanc

Nez : Frais, souple, arômes de petits fruits rouges, vif, belle intensité de groseilles.

Palais : Frais, intenses saveurs de citron vert, verveine, belle persistance.

Accords mets : Idéal pour l'apéritif, avec des crustacés, du poisson ou des fromages de chèvre.

3) Assemblage rosé *L'excellence des Muraïres* 19.50

France – Côtes de Provence AOP

Bernard Magrez – Var – Le Luc

Cépage (s) : Grenache, Syrah, Rolle

Nez : Nez floral et fruité, finesse.

Palais : Belle aromatique, complexe, raffiné, fruité, floral.

Accords mets : A l'apéritif, avec des fruits de mer ou des mets épicés.

4) Assemblage rosé *Château de Fabrègues* 7.50

France – Costières de Nîmes AOP

Château de Fabrègues – Nîmes

Cépage (s) : Grenache, Syrah

Nez : Raffiné, frais, élégant, notes de pivoine, et arômes de fraise.

Palais : Légère douceur, belle notes d'ananas, finale sèche.

Accords mets : En apéritif, avec des salades composées ou de la cuisine méditerranéenne.

Vins en dégustation

1) Pinot Noir *Saint-Saphorin* 17.90

Suisse – Vaud – Lavaux – Saint-Saphorin AOC

Christelle Conne – Domaine Champs de Clos – Chexbres

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Arômes de fruits mûrs, bel équilibre, attaque souple.

Palais : Attaque souple, bel équilibre, arômes de fruits noirs.

Accords mets : Avec des grillades, du bœuf braisé, un risotto ou un buffet campagnard.

2) Pinot Noir 16.50

Suisse – Neuchâtel AOC

Domaine de Montmollin – Auvernier

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Parfum de petits fruits des bois, légèrement fumé.

Palais : Belle structure, marqué par les tanins quand il est jeune, s'arrondi avec l'âge.

Accords mets : Avec des viandes blanches, de la charcuterie ou des fromages à pâte dure.

3) Cabernet sauvignon *Domaine de la Baume* 6.90

France – Languedoc-Roussillon – Vin de Pays d'Oc AOP

au lieu de

Domaine de la Baume – Servian

8.90

Cépage (s) : Cabernet sauvignon

Nez : Arômes intenses de fruits noirs frais et mûrs, notes boisées, notes de café.

Palais : Attaque vive, arômes de cassis, tanins robustes, belle longueur en finale.

Accords mets : Avec des viandes grillées, du gibier, de la volaille ou des fromages affinés.

4) Assemblage rouge *Noir Divin* 18.50

Suisse – Genève AOC

Domaine du Paradis - Satigny

Cépage (s) : Gamaret, Merlot, Garanoir

Nez : Arômes de réglisse, eucalyptus, fruits noirs.

Palais : Vin riche, épicé, rond, tanins soyeux, notes de chocolat, belle persistance.

Accords mets : Avec des viandes rouges grillées, du gibier ou un plateau de fromage.