

Vins en dégustation

1) Assemblage Blanc *Les Lacustres* 13.00

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Vignoble Cousin – Concise

Cépage (s) : Chasselas, Pinot Blanc

Nez : Très frais, belle senteur floral, notes citronnée.

Palais : Arômes simple et frais, léger boisé, tanins souples, vivacité citronnée.

Accords mets : En apéritif, avec du poisson, des plats exotiques ou un plateau de fromage.

2) Assemblage Blanc *Tariquet Classic* 7.50

France – Sud-Ouest – Côtes de Gascogne AOC

Domaine du Tariquet – Eauzes

Cépage (s) : Ugni blanc, Colombard, Sauvignon blanc, Gros manseng

Nez : Intense, sec, fruité, arômes floraux, belles nuances exotiques.

Palais : Tonique, croquant, beaucoup de fraîcheur, belles notes d'agrumes.

Accords mets : A l'apéritif, avec des crustacés, des fruits de mer, de la charcuterie.

3) Viognier *Ni vu... Mais connu* 14.50

France – Vallée du Rhône – VSIG

Domaine Louis Chèze – Limony

Cépage (s) : Viognier

Nez : Nez vif, très fruité, arômes d'agrumes, d'orange, et de citron.

Palais : Attaque très fraîche, vif, belle minéralité, belle longueur finale.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec des salades composées ou de la cuisine asiatique.

4) Sauvignon Blanc *Les Caderosses* 21.90

Suisse – Neuchâtel AOC

Domaine de la Grillette – Cressier

Cépage (s) : Sauvignon blanc

Nez : Arômes très fins, notes de litchi, discrètes touches de cassis.

Palais : Magnifique vivacité, belle expression des arômes, belle longueur en bouche.

Accords mets : A l'apéritif, avec des sushis, des huîtres, des poissons ou des fromages de chèvre.

Vins en dégustation

1) Assemblage Rouge *Les Bonnes* 8.90

France – Languedoc-Roussillon AOC

Château d'Agel – Jean-François Barnebeu – Agel

Cépage (s) : Syrah, grenache noire, mourvèdre, carignan vieilles vignes.

Nez : Nez intensément fruité, arômes de fruits mûrs, bel équilibre.

Palais : Bel équilibre, charnu, arômes de cerise et de mûres, finale sur la fraîcheur.

Accords mets : Idéal avec des tapas, de la viande grillé, ou un plateau de fromages.

2) Pinot Noir *La Réserve des Héraults* 19.90

Suisse – Vaud – Lavaux AOC

Les Frères Dubois - Cully

Cépage (s) : Pinot noir

Nez : Ample, avec des arômes de petits fruits rouges.

Palais : Corsé, puissant, structuré, arômes de fruits rouges, belle longueur finale.

Accords mets : Idéal avec de la volaille, des viandes rouges grillées, du gibier ou du fromage.

3) Montepulciano Premium *Itynera* 8.95

Italie – Abruzzo – Montepulciano d'Abruzzo DOC

MGM Mondo del Vino – Forli

Cépage (s) : Montepulciano

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) Bordeaux *Cuvée Sacha* 19.90

France – Bordeaux – Côtes de Castillon AOC

Vignobles Robin – Saint-Emilion

Cépage (s) : Cabernet Franc, Merlot

Nez : Riche, structuré, arômes de fruits noirs, boisé, léger fumé.

Palais : Attaque puissante, structurée, fruits noirs très marqués, cassis, mûres.

Accords mets : Idéal avec de la viande rouge, du gibier, du fromage ou du gâteau au chocolat.