

# Vins en dégustation

## 1) Chasselas *La Colombe* 12.00

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Raymond Paccot – Domaine de la Colombe – Féchy

**Cépage (s)** : Chasselas

**Nez** : Léger, arômes frais et floraux.

**Palais** : Frais, vif, arômes de tilleul et de poire.

**Accords mets** : A l'apéritif, avec des terrines, des pâtés en croûte ou de vieux fromages.

## 2) Aligoté de Satigny *Domaine du Paradis* 12.90

Suisse – Genève AOC

Roger Bürgdorfer – 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) Petite Arvine *Grand Métral* 19.50

Suisse – Valais AOC

Provins SA - Sion

**Cépage (s)** : Petite Arvine

**Nez** : Légèrement minéral, fruité, raffiné, fleur de glycine.

**Palais** : Frais, vif, sec, belles notes d'agrumes, finale légèrement saline.

**Accords mets** : Idéal avec des fruits de mer, du poisson ou du fromage à pâte dure.

## 4) Viognier *D. de la Baume* 8.90

France – Languedoc-Roussillon – VdP d'Oc

Domaine de la Baume - Servian

**Cépage (s)** : Viognier

**Nez** : Intenses notes d'abricot, chair de pêche blanche.

**Palais** : Ample et savoureux, note de poivre blanc.

**Accords mets** : Idéal en apéritif, mets asiatiques, poissons en sauce, viandes blanches.

# Vins en dégustation

## 1) Petit Verdot *D. de la Baume* 8.90

France – Languedoc-Roussillon – Vdp d’Oc

Domaine de la Baume – Servian

**Cépage (s)** : Petit Verdot

**Nez** : Belles nuances florales, touches de violette, de cacao, et de framboise.

**Palais** : Un goût plein et riche, belle structure, tanins fermes.

**Accords mets** : Idéal avec de la viande grillée, de l’agneau ou de la chasse grillée.

## 2) Assemblage rouge *Le Courson* 13.90

Suisse – Nord vaudois – Côtes de l’Orbe AOC

Benjamin Morel – Château de Valeyres – Valeyres-sous-Rances

**Cépage (s)** : Gamaret, Garanoir

**Nez** : Expressif et équilibré, arômes soutenus de fruits mûrs.

**Palais** : Fruité, mûre, souple et élégant, petites notes épicées.

**Accords mets** : Avec des viandes rouges mijotées en sauce ou un plateau de fromage.

## 3) Primitivo *Itynera Prima Classe* 8.95

Italie – Salento IGT

Itynera – Forli

**Cépage (s)** : Primitivo

**Nez** : Fruits rouges bien mûrs, notes de vanille et de poivre.

**Palais** : Riche et persistant, touches de fruits confits et notes de tabac, finale épicée.

**Accords mets** : Idéal avec des viandes rouges grillées, du gibier à poils ou des rôtis.

## 4) Gamaret *Gourmand* 20.00

Suisse – Nord vaudois – Bonvillars AOC

Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars

au lieu de

22.50

**Cépage (s)** : Gamaret

**Nez** : Fruité, fruits noirs, pruneau, épices, cuir.

**Palais** : Puissant, enrobé, arômes de fruits noirs, finale épicée.

**Accords mets** : Idéal avec des viandes grillées, de la chasse ou un plateau de fromages.