

Vins en dégustation

1) Ollon Blanc *Le Caviste* 13.50

Suisse – Vaud – Chablais AOC

Artisans Vignerons d'Ollon – Ollon

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Floral, fruité, raffiné, intense, belle notes de fleurs de tilleul.

Palais : Attaque vive, friand, belle amplitude, riche, puissant, belle longueur.

Accords mets : En apéritif, avec du poisson, des viandes blanches ou des mets au fromage.

2) Assemblage Blanc *Côté Tariquet* 11.50

France – Sud-Ouest – Côtes de Gascogne AOC

Domaine du Tariquet – Eauzes

Cépage (s) : Sauvignon blanc, Chardonnay

Nez : Frais, fruité, floral, épicé, senteurs d'agrumes, belle élégance.

Palais : Attaque souple, belle fraîcheur, arômes de pamplemousse rose, belle minéralité.

Accords mets : Idéal à l'apéritif, avec des mets épicés, de la cuisine asiatique ou exotique.

3) Riesling-Sylvaner *Réserve Saint-Jacques* 12.90

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

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

Cépage (s) : Riesling-Sylvaner

Nez : Fraîcheur fruitée, parfums de fruits exotiques et d'agrumes.

Palais : Souple, ample, harmonieux, aromatique, touches végétales, belle longueur.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec des asperges vertes, du poisson à chair fine ou du fromage.

4) Pinot Blanc *La Treille* 17.90

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Les Frères Dutruy – Founex

Cépage (s) : Pinot blanc

Nez : Frais, fruité, notes de fleurs blanches, acacia, arômes de fruits exotiques.

Palais : Belle fraîcheur, complexe, gras, belle acidité en finale.

Accords mets : A l'apéritif, avec des légumes grillés, des poissons en sauce, vieux fromages.

Vins en dégustation

1) Syrah Feudo Arancio 9.60

Italie – Sicilia IGT

Feudo Arancio – Mezzocorona

Cépage (s) : Syrah

Nez : Riche, suave, notes épicées, belle aromatique de fruits des bois.

Palais : Fruité, arômes de fruits rouges, cerise, belles notes épicées, tanins fondus.

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

2) Assemblage Rouge 5 Cépages 10.90

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

au lieu de

Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars

12.90

Cépage (s) : Pinot noir, Gamaret, Garanoir, Ancellota, Galotta

Nez : Complexe, fruits rouges, fruits noirs et épices.

Palais : Droite, élégante, puissante et sans excès.

Accords mets : Viandes, charcuterie, fromages.

3) Assemblage Rouge Solpost 14.90

Espagne – Monsant DO

au lieu de

Cellar San Rafael – Pradell de la Teixeta

16.90

Cépage (s) : Grenache, Cabernet sauvignon, Carignan

Nez : Fruité, notes d'épices, belle note de fraîcheur.

Palais : Agréable, rond, persistant, structuré, tanins soyeux et puissants.

Accords mets : Idéal avec de la viande rouge grillée, de la charcuterie ou du fromage affiné.

4) Assemblage Rouge Picaie 14.90

Italie – Rosso Veronese IGP

au lieu de

Cecilia Beretta – Veneto

18.50

Cépage (s) : Corvina, Cabernet, Merlot

Nez : Arômes de cerise, fruits rouges, notes vanillées.

Palais : Belle structure, flatteur, rond, tanins raffinés, finale puissante et fruitée.

Accords mets : Avec de la chasse, des viandes grillées ou des fromages affinés.