

Vins en dégustation

1) Tartegnin Clos de Roussillon 11.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Berthaudin Vin SA – Tartegnin-sur-Rolle

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Ouvert et bien épanoui.

Palais : Attaque fringante et belle vivacité, fleurs de vigne, légère note de citron.

Accords mets : Apéritif, coquillages, crustacés, fromages à pâtes dures.

2) Viognier Domaine de la Baume 8.90

France – Languedoc-Roussillon – Pays d’Oc AOP

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 : Apéritif, mets asiatiques, poissons en sauce, viandes blanches.

3) Humagne Blanche Les Tonneliers 25.90

Suisse – Valais AOC

Gilliard Vins – Sion

Cépage (s) : Humagne blanche

Nez : Fleurs des champs, tilleul et lys, fruité, poire, agrumes, vanille légère.

Palais : Riche, vif, belle ténacité.

Accords mets : Poissons, crustacés, volailles, champignons, vieux fromages.

4) Savagnin Grand Cru Maison Blanche 24.90

Suisse – Vaud – Chablais AOC

Château Maison Blanche - Yverne

Cépage (s) : Savagnin

Nez : Fruité, arômes d’agrumes de fruits exotiques, miel.

Palais : Attaque souple, vin puissant et structuré, notes salines et minérales.

Accords mets : Poissons en sauce, crustacés, noix, champignons, viandes blanches.

Vins en dégustation

- 1) Montepulciano Itynera Premium** **6.95**
Italie – Abruzzo DOC au lieu de **8.95**
Cépage (s) : Montepulciano
Nez : Bouquet de baies rouges et noires, notes vanillées et cacao.
Palais : Belle structure, puissance, note de tabac, vanille et cacao.
Accords mets : Viandes rouges, chasse, grillades, fromages durs.
- 2) Syrah Grand Métral** **17.50**
Suisse – Valais AOC au lieu de **19.50**
Provins – Sion
Cépage (s) : Syrah
Nez : Baies rouges et noires, notes de pivoine.
Palais : Matière dense et charnue, saveurs amples de fruits, notes épicées et poivrées.
Accords mets : Viandes rouges, plats en sauce, gibier, civets et fromages affinés.
- 3) GR 174 Assemblage Rouge** **16.90**
Espagne – Priorat DOQ
Casa Gran del Siurana – Bellmunt del Priorat
Cépage (s) : Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon
Nez : Arômes frais et intenses de fleurs avec une touche de menthe.
Palais : Fruité, complexe et rond, notes de fruits noirs, cerises, mûres.
Accords mets : Viandes rouges grillées, chasse sautée, rôtis et fromages affinés.
- 4) Malbec – Merlot « Les Palins / Les Clous »** **27.90**
Suisse – Vin de Pays Romand
Domaine de La Grillette – Cressier
Cépage (s) : Malbec, Merlot
Nez : Harmonie entre les petits fruits noirs, baies de sureau, pruneaux.
Palais : Richesse en bouche, girofle, fruits rouges, tanins soyeux et soutenus.
Accords mets : Gibier, civets, côte de bœuf grillée, fromages affinés.