

Vins en dégustation

1) Assemblage *Cuvée Blanche* 14.50

Suisse – Vaud AOC

Cousin Guy - Concise

Cépage (s) : Muscat, Riesling-Sylvaner, Sauvignon-Blanc, Pinot Blanc, Chardonnay, Doral, Gewürztraminer

Nez : Belle aromatique et fraîcheur.

Palais : Légère sucrosité, bel assemblage équilibré et aromatique.

Accords mets : En apéritif, charcuterie, plats asiatiques.

2) Pinot Gris *La Tour Marsens* 19.90

Suisse – Vaud – Lavaux AOC

Les Frères Dubois - Cully

Cépage (s) : Pinot Gris

Nez : Nez subtil de pêche blanche et de poire. Belle minéralité.

Palais : Moelleux, notes de fruits à maturité, acidité fine.

Accords mets : Apéritifs, plats exotiques, mets au curry léger, desserts.

3) Chardonne *Leurs Excellences de Berne* 14.50

Suisse – Vaud – Lavaux AOC

Cave Champ de Clos - Conne Christelle - Chexbres

Cépage (s) : Chasselas - Chardonne

Nez : Notes légèrement citronnées, fraîcheur, rondeur moyenne.

Palais : Caractère charnu, bouquet fruité.

Accords mets : Accompagne très bien les poissons du lac, les volailles. Idéal à l'apéritif.

4) Apologia Pink *Grand Métral* 16.50

Suisse – Valais - VdP Romand

au lieu de

Provins SA - Sion

19.50

Cépage (s) : Pinot Noir, Gamay

Nez : Parfums frais d'agrumes, accompagnés de notes épicées.

Palais : Minéralité racée, il se déploie en bouche dans des saveurs vives et fruitées

Accords mets : Pour l'apéritif, mets exotiques, les volailles, crustacés et poissons.

Vins en dégustation

1) Assemblage 4 Domaines

11.00

Suisse – Vaud AOC

Bolle & Cie - Morges

Cépage (s) : Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir

Nez : Séduisant aux parfums de petits fruits rouges frais.

Palais : Fraîcheur et rondeur, aromatique fruitée et épicée, tannins souples.

Accords mets : Viandes rouges, chasse, charcuterie, fromages.

2) Assemblage Nostrano della Svizzera Italiana

14.90

Suisse – Ticino AOC

au lieu de

Zamberlani Vini - Piotta

17.90

Cépage (s) : Merlot, Bondola

Nez : Arômes soutenus de fruits rouges mûrs.

Palais : Souplesse, élégance et fruité.

Accords mets : Accompagne à merveille le risotto, la charcuterie et les fromages à pâte dure.

3) Malvasia Nera Campo Marino

12.50

Italie – Salento IGP

Luccarelli Farnese

Cépage (s) : Malvasia Nera

Nez : Arômes de petits fruits rouges, épices, vanille, noix.

Palais : Harmonie et rondeur, douceur et longueur.

Accords mets : Compagnon idéal des rôtis, des plats en sauce et cuisine asiatique.

4) St-Emilion Vieux Château des Combes

16.90

France – St-Emilion AC

au lieu de

Vieux Château des Combes – Saint-Emilion

19.50

Cépage (s) : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Nez : Puissant, complexe, fruité, épicé, arômes de pruneau.

Palais : Equilibré, jolies notes de confiture de cerise et café.

Accords mets : Viandes braisées et grillées, ragoûts et fromages mûrs.