

Vins en dégustation

1) Rosé des Alpes-de-Haute-Provence *Les Hauts Plateaux* 7.50

France – Alpes-de-Haute-Provence IGP

Les Vins Bréban - Brignoles

Cépage (s) : Syrah, Grenache, Cinsault

Nez : Arômes de petits fruits rouges, avec un parfum caractéristique de violette.

Palais : Belle intensité, vin souple, légèreté.

Accords mets : Apéritif, avec des quiches, pissaladières, et crudités.

2) Œil-de-Perdrix *Château de Valeyres* 13.30

Suisse – Vaud – Côtes-de l'Orbe AOC

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

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Légèrement aromatique. Notes de rose.

Palais : Fraîcheur, légèreté.

Accords mets : Apéritif, poissons, viandes blanches, plats asiatiques.

3) Blanc de Noir *Spécialités* 11.00

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Cave des viticulteurs de Bonvillars - Bonvillars

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Bouquet frais, fines notes florales, de compotes de baies et d'agrumes.

Palais : Couleur saumon, souplesse, douceur fruité, belle acidité.

Accords mets : Apéritif, terrine de poissons, volaille, cuisine asiatique.

4) Tavel Rosé *Château Trinquededel* 11.90

France – Gard - Tavel AOP

Château de Trinquededel - Tavel

Cépage (s) : Grenache Cinsault Clairette Syrah Mourvèdre, Bourboulenc.

Nez : Fruits rouges, fraise fraîche, bourgeon de cassis.

Palais : Attaque ronde, bouche ample, affichant une belle complexité épicée et fruitée.

Accords mets : Charcuterie, viandes blanches, poissons, plats épicés, plats asiatique, sucré-salé.

Vins en dégustation

1) 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.

2) Cabaret Rosé *Spécialités* 11.00

Suisse – Vaud – VdP Suisse

Cave des viticulteurs de Bonvillars - Bonvillars

Cépage (s) : Non répertorié (VB91-26-04) – en phase test

Croisement de cépages résistant plus aux différentes maladies de la vigne.

Nez : Arômes de cerise, framboise, fraise confite.

Palais : Légèrement doux, concentré, fruit explosif, moelleux. Caractère du Cabernet.

Accords mets : Avec l'apéritif, charcuterie, cuisine exotique et cuisine épicée.

3) Tempranillo Rosado *Gran Castillo* 8.00

Espagne – Valencia DOP

Bodegas Gran Castillo

Cépage (s) : Tempranillo

Nez : Intense, arômes de fruits rouges.

Palais : Légèrement doux.

Accords mets : Apéritif, pâtes, riz, plats orientaux.

4) Amour de Muscat Ice *St-Jean de Minervois* 11.50

France – Languedoc-Roussillon - St-Jean de Minervois AOP

St-Jean de Minervois

Cépage (s) : Muscat

Nez : Aromatique, fruité, fraîcheur

Palais : Doux, fruits exotiques, long

Accords mets : **Se boit très frais**, en apéritif.