

Vins en dégustation

1) Chasselas Bolle 1865 – Cuvée 150ans 12.50

Suisse – Vaud - La Côte AOC

Bolle & Cie SA - Morges

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Notes de fleurs blanches.

Palais : Puissant et fruité avec des notes de pêche, poire et une finale minérale.

Accords mets : Apéritif, mets au fromage, charcuterie, poissons du lac.

2) Senza Parole Bianco di Chieti 9.90

Italie – Abruzzes – Bianco di Chieti IGT amabile

Cépage (s) : Trebbiano, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Nez : Fruité et frais, notes exotiques (litchi, muscat), puis fruits à noyau et agrumes.

Palais : Attaque délicatement pétillante, sucrée avec arômes fruités.

Accords mets : Vin d'été avec mets légers de poissons, avec fromages et desserts.

3) Tariquet Classic 7.50

France – Gers -Côtes de Gascogne IGP

Domaine du Tariquet

Cépage (s) : Ugni-Blanc, Colombard, Sauvignon, Gros Manseng

Nez : Sec et fruité, arômes floraux, d'agrumes, nuances exotiques.

Palais : Tonicité, vin croquant avec beaucoup de fraîcheur.

Accords mets : Apéritif, avec plats de charcuterie, crustacés et fruits de mer.

4) Muscat Sec Les Jamelles 9.90

France – Vin de Pays d'Oc IGP

Domaine Les Jamelles - Marseillette

Cépage (s) : Muscat

Nez : Très aromatique, senteur de pêche fraîche et de lavande et de rose.

Palais : Riche, très parfumé et sans lourdeur, très belle acidité, finale de miel.

Accords mets : Avec du melon, magret de canard, gambas et tartes de fruits rouges.

Vins en dégustation

1) Cinsault Rosé *Les Jamelles* 8.90

France – Vin de Pays d'OC

Domaine Les Jamelles - Marseillette

Cépage (s) : Cinsault

Nez : Très fruité et aromatique, parfums de bonbons, framboise, fraise, grenadine.

Palais : Nuances florales de rose et de lavande, petite pointe de gaz carbonique.

Accords mets : Salades, viandes grillées, poivrons farcis ou pâtes.

2) Rosé de l'Île de Beauté *Moncigale* 5.90

France – Corse – Ile de Beauté IGP

Cépage (s) : Sciaccarellu, merlot, pinot noir, cabernet-sauvignon, cinsault, grenache, syrah

Nez : Arômes de fruits rouges, d'épice et de maquis.

Palais : Belle fraîcheur, rondeur.

Accords mets : Plats méditerranéens, charcuterie, salades.

3) Rosé Doña Helena *Portugal* 8.90

Portugal – Reg. Península de Setubal

Adega Cooperativa de Pegões

Cépage (s) : Castelão et Aragonez

Nez : Intense, arôme de fraises fraîches.

Palais : Structure équilibrée, minéralité présente avec une bonne acidité.

Accords mets : Poissons, crustacés, viandes blanches, salades.

4) Tempranillo Rosado *Pata Negra* 6.95

Espagne – Ribera del Duero DO

Cépage (s) : Tempranillo

Nez : Expressif avec des arômes de fruits rouges et des notes florales.

Palais : Long, rafraîchissant, aromatique

Accords mets : Apéritif, tapas, paella, saumon fumé.