

Vins en dégustation

1) Doral *Benjamin Morel* 14.50

Suisse – Vaud – Côtes-de-l'Orbe AOC

Château de Valeyres – Valeyres-sous-Rances

Cépage (s) : Doral = « croisement » de Chasselas et Chardonnay

Nez : Arômes d'agrumes et parfois légèrement lacté.

Palais : Une certaine vivacité avec une très longue persistance en bouche.

Accords mets : En apéritif dinatoire, mets au fromage ou avec des poissons à chair fine.

2) Yvorne *Chant des Resses* 16.00

Suisse – Vaud – Chablais AOC

Artisans Vignerons d'Yvorne (AVY) - Yvorne

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Floral et fruité, allie finesse et puissance avec une minéralité typique du terroir.

Palais : Attaque puissante et soutenue par la richesse. Belle rondeur avec notes fruitées.

Accords mets : Apéritif, poissons, asperges, crustacés, fromages à pâte dure.

3) Assemblage Cuvée Rose *Guy Cousin* 11.90

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Vignoble Cousin - Concise

Cépage (s) : Assemblage de Gamay, Garanoir et Pinot Noir. (4 mois en fût de chêne).

Nez : Arômes de cerises et cassis.

Palais : Tonicité, vin croquant avec beaucoup de fraîcheur.

Accords mets : Avec des grillades, des volailles, en apéritif.

4) Pinot Rosé *Paccot Raymond* 13.50

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Domaine de la Colombe – Paccot Raymond - Féchy

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Rosé de caractère, vineux, à la fois racé et fruité.

Palais : Belle fraîcheur aromatique, caractère et harmonie.

Accords mets : Apéritif, plats d'inspiration méditerranéenne : tomates farcies, farci de légumes.

Vins en dégustation

1) Syrah D. La Baume

8.90

France – Languedoc-Roussillon AOC

Domaine La Baume - Servian

Cépage (s) : Syrah

Nez : Arômes de fruits rouges mûrs, de poivre noir, de myrtille et de violette.

Palais : Rond et fruité, tannins soyeux.

Accords mets : Viandes rouges et du canard rôti, des fromages affinés.

2) Assemblage Cuvée Rouge Guy Cousin

12.50

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Vignoble Cousin - Concise

Cépage (s) : Assemblage de Garanoir, Pinot Noir et Gamay
(partiellement élevé en fût de chêne pendant 10 mois).

Nez : Arômes de fruits rouges

Palais : Gourmand, avec une belle acidité qui lui donne du tonus et de la fraîcheur.

Accords mets : Viandes rouges, grillades, fromages.

3) Surani Primitivo di Manduria Costarossa

12.50

Italie – Salento - Manduria DOC

Familia Pasqua - Verona

Cépage (s) : Primitivo

Nez : Arômes de fruits rouges et d'épices.

Palais : Tannins soyeux, de la rondeur et beaucoup d'élégance.

Accords mets : Pâtes, viandes grillées et fromages.

4) Assemblage Rouge Le Clos Roussillon

21.00

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Berthaudin Vins - Tartegnin

Cépage (s) : Assemblage Gamaret et Garanoir élevés en fût de chêne avec 15% de Pinot Noir.

Nez : Arômes torréfiés, de pain grillé.

Palais : Rondeur avec des tanins souples et veloutés.

Accords mets : Viandes rouges, rôtis, viandes braisées et fromages.