

# Vins en dégustation

## 1) Chasselas Vieilles Vignes 13.50

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Cave Du Pasquier Martial – Concise

**Cépage (s)** : Chasselas sur lies (barrique)

**Nez** : Arômes de pêche blanche, banane.

**Palais** : Opulent, « gras », belle finesse, longue persistance en bouche.

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

## 2) Assemblage Blanc Licorne Blanche 16.50

Suisse – Vaud – Vaud AOC

Bolle & Cie - Morges

**Cépage (s)** : Chardonnay, Doral, Pinot Blanc, Pinot Gris

**Nez** : Floral et fruité, allie finesse et puissance. Arômes de pêche et fleur blanche.

**Palais** : Belle rondeur avec notes fruitées et belle longueur.

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

## 3) Gros Manseng Sauvignon A. Brumont 9.90

France – Vdp des Côtes de Gascogne

au lieu de

Alain Brumont

11.60

**Cépage (s)** : Gros Manseng, Sauvignon Blanc

**Nez** : Fraîcheur fruitée, parfums de fruits exotiques et d'agrumes.

**Palais** : Souplesse et ampleur, aromatique, notes végétales.

**Accords mets** : Avec des pâtés, terrines et poissons, fromages à pâte dure et molle.

## 4) Sauvignon Gris La Capitaine 24.00

Suisse – Vaud – La Côte AOC

Domaine de La Capitaine – Parmelin Reynald - Begnins

**Cépage (s)** : Sauvignon Gris

**Nez** : Vibrant arômes de fruits de la passion, groseille, feuille de tomate, de chaux.

**Palais** : Riche et crémeuse, vive acidité lui confère fraîcheur et finale d'agrumes longue.

**Accords mets** : Fruits de mer, cuisine asiatique et fromages de chèvre.

# Vins en dégustation

## 1) Gamaret-Garanoir *Duo Noir* 15.50

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Cave Du Pasquier Martial – Concise

**Cépage (s)** : Gamaret, Garanoir

**Nez** : Expressif et puissant. Arômes de fruits, cerises.

**Palais** : Rondeur avec des tanins souples et veloutés.

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

## 2) Assemblage Rouge *Fée Noire* 18.90

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Cave Du Pasquier Martial – Concise

**Cépage (s)** : Pinot Noir (80%), Gamaret, Garanoir

**Nez** : Fraîcheur, arômes de fruits rouges.

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

**Accords mets** : Viandes rouges, grillades, fromages.

## 3) Malbec *Altos del Plata* 13.50

Argentine - Mendoza

Terrazas de los Andes - LVMH

**Cépage (s)** : Malbec

**Nez** : Fruits rouges (framboise) et noirs (cerise) frais. Violette, notes épicées.

**Palais** : Sous-bois, sauvage, puissance, vivacité et expressif.

**Accords mets** : Viandes grillées, rouges, tartares et fromages.

## 4) Volte dell'Ornellaia 25.00

Italie – Toscana IGT

Tenuta dell'Ornellaia

**Cépage (s)** : Merlot, Sangiovese, Cabernet sauvignon.

**Nez** : Cerise et violette, bouquet séduisant avec un soupçon de chocolat.

**Palais** : Bel équilibre, tanins souples et soyeux.

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

*La Tenuta dell'Ornellaia se trouve à proximité de la mer qui mène de Bolgheri à Castagneto Carducci. Depuis 2005, ce domaine culte appartient entièrement à la dynastie viticole toscane Frescobaldi.*