

Vins en dégustation

1) Muscadet sur Lies Ch. De Goulaine Papillon 10.50

France – Vallée de la Loire – Muscadet de Sèvre et Maine AOC

Marquis de Goulaine – Pays Nantais

Cépage (s) : Melon de Bourgogne

Nez : Notes de fleurs blanches, sureau, légère amertume.

Palais : Belle attaque, douce amertume, belles notes d'acidité.

Accords mets : Apéritif, huîtres, poissons, coquillages, crustacés, fromages de chèvre.

2) Riesling-Sylvaner Réserve Saint-Jacques 12.40

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

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

Cépage (s) : Riesling-Sylvaner

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

Palais : Souplesse et ampleur, aromatique, notes végétales.

Accords mets : Apéritif, asperges, poissons à chair fine, mets au fromage.

3) St-Saphorin Le Sémillant 17.00

Suisse – Vaud – Lavaux – Saint-Saphorin AOC

Cave du Champ de Clos – Christelle Conne - Chexbres

Cépage (s) : Chasselas sur Lies

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

Palais : Structure soutenue, agréable rondeur, longue persistance en bouche.

Accords mets : Apéritif, légumes grillés, poissons, fromages à pâte dure.

4) Gewürztraminer Domaine de la Ville de Colmar 13.50

France – Alsace AOP

Domaine Viticole de la Ville de Colmar

Cépage (s) : Gewürztraminer

Nez : Arômes de coings, agrumes confits, fruits blancs, pêche.

Palais : Douceur, belle rondeur, légèrement sucré, fleurs blanches, sureau.

Accords mets : Viandes blanches, volailles, recettes exotiques, desserts.

Vins en dégustation

1) Varal

7.90

Portugal - Alentejano

Herdade do Monte da Ribeira

Cépage (s) : Aragones, Trincadeira et Alfrocheiro

Nez : Notes de fruits rouges et noirs, belle rondeur, cassis, cerise.

Palais : Attaque légère, fruitée, peu de tanins, notes de cuir humide.

Accords mets : Foies sautés au vinaigre de framboise, grillades, cochon à la broche.

2) Pinot Noir *La Colombe Noire Réserve*

27.00

Suisse – Vaud AOC

Domaine de La Colombe – Raymond Paccot - Féchy

Cépage (s) : Pinot Noir

Nez : Intense et délicat, notes de fruits noirs, pétales de rose, notes fumées.

Palais : Grande intensité, structure racée et élancée, tanins souples et veloutés.

Accords mets : Viandes rouges, canard rôti, chasse légère, fromages affinés.

3) Saint Joseph *Cuvée Ro-Rée*

28.10

France – Vallée du Rhône Septentrionale – Saint-Joseph AOC

Domaine Louis Chèze – Limony-Condrieu

Cépage (s) : Syrah

Nez : Fruits rouges, mûre, framboise, noix de muscade.

Palais : Attaque franche, beau fondu d'arômes de fruits mûrs, tanins souples.

Accords mets : Côtelettes d'agneau, viandes rouges grillées, rôtis et fromages.

4) Assemblage Rouge Gaya

24.50

Suisse – Vaud AOC

Vignoble Cousin – Concise

Cépage (s) : Gamaret (70%), Merlot, Diolinoir, Galotta

Nez : Vives notes herbacées, épices, fruits noirs, feuilles de cerisier.

Palais : Souplesse et finesse, tanins légers en fin de bouche.

Accords mets : Côte de bœuf et viandes grillées, chasse.