

Vins en dégustation

- 1) Gilly Château de St-Vincent** **12.60**
Suisse – La Côte AOC
Hammel Vins SA, Rolle
Cépage (s) : Chasselas
Nez : Fleur de tilleul et d'aubépine
Palais : Bel équilibre, final agréable, harmonie
Accords mets : Idéal à l'apéritif. Accompagne très bien les poissons d'eau douce et les fromages.
- 2) Ollon Le Caviste** **13.00**
Suisse – Ollon Chablais AOC **au lieu de**
Artisans Vignerons d'Ollon **14.50**
Cépage (s) : Chasselas
Nez : Floral, fruité
Palais : Vif, structure équilibrée
Accords mets : Accompagne les viandes blanches, les poissons, fromages. Idéal à l'apéritif.
- 3) Muscat Sec Les Jamelles** **11.00**
France – Vin de Pays d'OC IGP
Languedoc-Roussillon
Cépage (s) : Muscat
Nez : Arômes de fruits épicés (lavande, melon)
Palais : Bel équilibre, corpulent, acidité fraîche, sec
Accords mets : Mets au curry, viandes séchées, jambon cru. Idéal pour l'apéritif.
- 4) Pinot Grigio Luna Cecilia Beretta** **9.90**
Italie – Veneto IGT **au lieu de**
11.00
Cépage (s) : Pinot Gris
Nez : Notes d'agrumes et de coing
Palais : Acidité présente et suave, souplesse et rondeur
Accords mets : Accompagne idéalement antipasti, risotto et viandes blanches.

Vins en dégustation

1) Gamaret

11.90

Suisse – Bonvillars AOC

au lieu de

Cave des Viticulteurs de Bonvillars

13.90

Cépage (s) : Gamaret

Nez : Riche en fruits noirs légèrement confits. Expressions d'épices et de cuir

Palais : Complexe et intense au fruité

Accords mets : Accompagne idéalement les plats épicés, chasse, viandes rouges, fromages.

2) Ollon *Le Caviste*

13.00

Suisse – Ollon Chablais AOC

au lieu de

Artisans Vignerons d'Ollon

14.50

Cépage (s) : Gamay, Pinot Noir

Nez : Légère touche épicée. Arômes de fruits mûrs

Palais : Intense, fruité, puissant en attaque, richesse et persistance

Accords mets : Charcuterie, rôtis, coquelet, fromages à pâte mi-dure ou d'alpage.

3) Merlot *Domaine de La Baume*

9.60

France – Vin de Pays d'OC IGP

Languedoc-Roussillon

Cépage (s) : Merlot

Nez : Très expressif, aux arômes de fraise des bois et de menthe poivrée

Palais : Rond, fruité

Accords mets : Agneau au thym, viandes rouges rôties, fromages affinés.

4) Mourvèdre *Les Janelles*

9.60

France – Vin de Pays d'OC IGP

Languedoc-Roussillon

Cépage (s) : Mourvèdre

Nez : Saveurs fruitées avec parfums de pêche et raisins secs

Palais : Nuances épicées d'amandes, de miel, de lavande et de thym et laurier

Accords mets : Viandes braisées, gibier, fromages.