

Vins en dégustation

du 1^{er} octobre au 3 novembre 2018

- 1) Aigle *Les Trois Tours*** **13.50**
Suisse – Vaud – Chablais AOC au lieu de
Les Celliers du Chablais – Aigle 15.00
Cépage (s) : Chasselas
Nez : Floral, notes de fruits à chair blanche, touches de pierre à fusil.
Palais : Attaque souple, frais, ample, fruité, belle floralité, finale ronde.
Accords mets : Idéal en apéritif, avec du poisson ou des fromages à pâte dure.
- 2) Chasselas *Le Clos du Roussillon*** **10.70**
Suisse – Vaud – La Côte AOC au lieu de
Cave Berthaudin – Tartegnin 11.90
Cépage (s) : Chasselas
Nez : Ouvert, gourmand, ciselé, frais, fruité, belles notes d'agrumes.
Palais : Attaque fringante, belle vivacité, arôme de fleur de vigne, note citronnée.
Accords mets : Idéal en apéritif, avec des poissons du lac ou des spécialités au fromage.
- 3) Chablis *Guette-Soleil*** **18.50**
France – Bourgogne – Chablis AOC
Domaine du Guette Soleil – Chablis
Cépage (s) : Chardonnay
Nez : Arômes floraux, belle minéralité, frais, vif.
Palais : Attaque riche, belle minéralité, finale persistante.
Accords mets : Idéal en apéritif, avec des champignons, de la viande blanche ou du gruyère.
- 4) Gewürztraminer *Ville de Colmar*** **13.90**
France – Alsace AOC
Domaine de la Ville de Colmar – Colmar
Cépage (s) : Gewürztraminer
Nez : Fruité, gourmand, légère douceur, notes de pêche blanche.
Palais : Attaque ronde, gourmand, notes de pêche et d'abricot.
Accords mets : Idéal en apéritif, avec de la viande blanche, ou des fromages à pâte bleue.

Vins en dégustation

du 1^{er} octobre au 3 novembre 2018

- 1) Gamay Vignes d'Or** **21.90**
Suisse – Vaud – Chablais AOC
Association Viticole d'Yvorne – Yvorne
Cépage (s) : Gamay
Nez : Intense, arômes de baies des bois, note épicée, poivre noir.
Palais : Attaque fraîche et fruitée, bel équilibre, tanins enrobés, finale riche et boisée.
Accords mets : Idéal avec de la charcuterie, de la volaille ou un plateau de fromages.
- 2) Mondeuse Noire Privilège Tartegnín** **16.70**
Suisse – Vaud – La Côte AOC au lieu de
Cave Berthaudin – Tartegnín 18.50
Cépage (s) : Mondeuse
Nez : Ample, belles notes fruitée, myrtille, cassis, touches poivrées.
Palais : Attaque fraîche et fruitée, baies rouges, notes de mûres, finale en finesse.
Accords mets : Idéal avec de la charcuterie, des viandes grillées ou du fromage.
- 3) Assemblage rouge Rubis Noir** **19.35**
Suisse – Vaud – Chablais AOC au lieu de
Les Celliers du Chablais – Aigle 21.50
Cépage (s) : Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Gamaret, Garanoir, Syrah
Nez : Fruité, puissant, complexe, belle notes fruitées, fruits rouges et noirs.
Palais : Corsé, riche, puissant, notes de fruits rouges, finale épicée.
Accords mets : Idéal avec de la viande rouge, du gibier ou de vieux fromages.
- 4) Tempranillo Museum Reserva Oro** **14.95**
Espagne – Cigales DO au lieu de
Finca Museum – Valladolid 18.50
Cépage (s) : Tempranillo
Nez : Bouquet d'épices, notes de baies rouges et noires, notes de prunes.
Palais : Attaque franche et équilibrée, tanins soyeux belle longueur finale.
Accords mets : Idéal avec de la viande rouge, du gibier ou du fromage frais.