

Vins en dégustation

du 22 janvier au 3 février 2018

1) Chasselas 13 Coteaux 9.50

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC

Cave des 13 Coteaux – Arnex-Sur-Orbe

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Nez floral et fruité tout en finesse et élégance.

Palais : Frais, belle minéralité avec un agréable friand en bouche.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec des poissons de lac ou des vieux fromages.

2) Chasselas Non-Filtré 11.50

Suisse – Neuchâtel AOC

Domaine de Montmollin – Auvernier

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Fleur de chasselas, fruits exotiques, notes d'agrumes, de mangue, d'ananas.

Palais : Perlant, légère vivacité masquée par les levures, saveurs exotiques.

Accords mets : Idéal pour l'apéritif, avec des mets exotiques, cuisine épicée.

3) Pinot Blanc CVB 13.50

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars

Cépage (s) : Pinot Blanc

Nez : Notes florales et fruitées, notes de pomme et pêche.

Palais : Légèrement doux, notes florales et fruitées, finesse.

Accords mets : A l'apéritif, avec des crustacés, des poissons ou des fruits de mer.

4) Assemblage blanc Gros Manseng-Sauvignon 11.60

France – Sud-Ouest – Côtes de Gascogne IGP

Vignobles Brumont – Maumusson-Laguian

Cépage (s) : Sauvignon blanc, Gros manseng

Nez : Frais, vif, aromatique de pamplemousse, de citron, notes florales.

Palais : Belle attaque fraîche, arômes de pamplemousse rose, finale citronnée.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec de la cuisine asiatique ou des mets épicés.

Vins en dégustation

du 22 janvier au 3 février 2018

1) Pinot Noir *Les Touraïses* 17.90

Suisse – Vaud – Chablais AOC

Cave Champs de Clos – Chexbres

Cépage (s) : Pinot noir

Nez : Souple, rond, gourmand, belles notes de fruits rouges, framboise.

Palais : Attaque souple, bel équilibre, arômes de fruits mûrs.

Accords mets : Idéal avec de la viande blanche, des champignons ou des fromages légers.

2) Gamay *Trésors de famille* 14.90

Suisse – Valais AOC

Maison Gilliard – Sion

Cépage (s) : Gamay

Nez : Délicat, jolis arômes de fruits rouges, framboise.

Palais : Rond, grosse intensité aromatique, frais et très fruité.

Accords mets : Idéal avec de la viande blanche, de la charcuterie ou de la viande rouge.

3) Bordeaux *Côtes de Bourg Château Peychaud* 9.50

France – Bordeaux – Côtes de Bourg AC

Château Peychaud – Ambarès-et-Lagrave

Cépage (s) : Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot.

Nez : Élégants arômes de fruits rouges et d'épices.

Palais : Frais, structuré, tannins bien présents, harmonieux, équilibré.

Accords mets : Idéal avec de la viande rouge ou des fromages affinés.

4) Syrah *Carmín* 19.90

France – Languedoc-Roussillon – Pézenas AOC

Mas Belles Eaux – Caux

Cépage (s) : Syrah

Nez : Intense, belles notes de fruits noirs, belles notes épicées.

Palais : Fruité, notes d'épices, tanins soyeux, très belle longueur finale.

Accords mets : Idéal avec de l'agneau, de la viande rouge ou des fromages mûrs.