

Vins en dégustation

du 3 avril au 30 avril 2018

1) Chasselas *Le Caviste Blanc*

11.90

Suisse – Vaud - Chablais AOC

au lieu de

Les Celliers du Chablais – Aigle

13.50

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Fruité, sec, vif, belle aromatique d'agrumes.

Palais : Vif, friand, ample, fruité, belle puissance aromatique, finale harmonieuse.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec du poisson, de la viande blanche ou des mets au fromage.

2) Fendant *Maya*

16.90

Suisse – Valais AOC

Maison Gilliard – Sion

Cépage (s) : Chasselas roux

Nez : Fruité, belle minéralité, arômes de bruyère.

Palais : Ample, complexe, équilibré, légèrement moelleux.

Accords mets : Idéal à l'apéritif, avec des mets au fromage, des poissons de lac ou des crustacés.

3) Œil-de-Perdrix *Cave de Bonvillars*

9.90

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

au lieu de

La Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars

11.00

Cépage (s) : Pinot Noir.

Nez : Frais, fruité, gelée de coing, fruits rouges, belle minéralité.

Palais : Ciselé, frais, vif, fruité, notes de fruits rouges, fraise, framboise.

Accords mets : Idéal à l'apéritif, avec des grillades ou de la charcuterie.

4) Assemblage rosé *M de Minuty*

13.50

France – Côtes de Provence AOP

Minuty SA – Gassin

Cépage (s) : Grenache, Cinsault, Syrah

Nez : Intense, gourmand, notes de zestes d'oranges, touche de groseille.

Palais : Souple, frais, légère acidité, belle aromatique de fruits rouges.

Accords mets : Idéal à l'apéritif, avec de la charcuterie ou des grillades.

Vins en dégustation

du 3 avril au 30 avril 2018

1) Assemblage rouge *Le Caviste Rouge* 12.90

Suisse – Vaud – Chablais AOC
Les Celliers du Chablais – Aigle

au lieu de
14.50

Cépage (s) : Pinot, Gamay

Nez : Frais, fruité, notes de fruits rouges et d'épices.

Palais : Attaque puissante, arômes de fruits mûrs, persistant, tanins souples.

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

2) Gamay *Cuvée Origine* 11.90

Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC
Château de Valeyres – Benjamin Morel – Valeyres-sous-Rances

Cépage (s) : Gamay.

Nez : Fruité, gourmand, expressif.

Palais : Attaque fruitée, souple, belle gourmandise de fruits rouges.

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

3) Assemblage rouge *Ancora* 16.90

Suisse – Vaud – La Côte AOC
Cave de Jolimont – Mont-sur-Rolle

Cépage (s) : Galotta, Merlot

Nez : Fruité, mûres, cassis, notes de bois, épicé.

Palais : Attaque franche, suave, fruité, belle présence boisée, finale sur la douceur.

Accords mets : Idéal avec de la cuisine italienne, des mets épicés ou de vieux fromages.

4) Assemblage rouge *Neprica* 9.50

Italie – Puglia IGT
Tormaresca – San Pietro Vernotico

au lieu de
10.50

Cépage (s) : Negroamaro, Primitivo, Cabernet sauvignon.

Nez : Fruité, belles notes de prunes et cerises, touches de pétales de roses.

Palais : Structuré, fruité, gourmand, finale longue et fruitée.

Accords mets : Idéal avec des mets italiens, de la cuisine épicée ou un plateau de fromages.