

Vins en dégustation

du 6 août au 1^{er} septembre 2018

1) Yvorne *Petit Vignoble*

17.90

Suisse – Vaud – Chablais AOC
Badoux Vins – Aigle

au lieu de
19.90

Cépage (s) : Chasselas

Nez : Fin, délicat, arômes de noisette, amande grillée et minéralité de pierre à fusil.

Palais : Élégant, puissant, racé, arômes de fleurs de tilleul, grosse minéralité.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec du poisson, des crustacés ou des fromages à pâte dure.

2) Assemblage blanc *Domaine de Beaumatin*

9.50

France – Languedoc-Roussillon – Vin de Pays d’Oc IGP
Domaine de Beaumatin – Blanquefort

Cépage (s) : Chardonnay, Viognier

Nez : Nez intense et frais aux notes d’abricot, de pêche.

Palais : Frais et fruité tout en finesse avec des arômes de pêche et d’abricot.

Accords mets : Idéal avec du poisson, les viandes blanches ou les desserts aux fruits.

3) Assemblage rosé *Rosé de Bonvillars*

6.95

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC

au lieu de
8.00

Cave des Viticulteurs de Bonvillars – Bonvillars

Cépage (s) : Gamay, Pinot noir

Nez : Fruité, frais, belles notes minérales.

Palais : Souple, vif, frais, notes fruitée, touches de fruits rouges, finale minérale.

Accords mets : Idéal en apéritif, avec des salades estivales, des tapas ou de la charcuterie.

4) Merlot Gran Rosé *Brivio*

15.50

Suisse – Tessin AOC

Brivio Guido – Mendrizio

Cépage (s) : Merlot

Nez : Intense et harmonieux, avec des notes fruitées qui rappellent la fraise des bois.

Palais : Frais et fruité. Agréable et harmonieux, avec un final minéral et persistant.

Accords mets : Idéal avec des grillades, des salades estivales, ou de l’agneau grillé.

Vins en dégustation

du 6 août au 1^{er} septembre 2018

- 1) Pinot Noir *Barrique*** **20.70**
Suisse – Vaud - Chablais AOC au lieu de
Celliers du Chablais – Aigle 23.00
Cépage (s) : Pinot Noir
Nez : Belle finesse, senteurs de mûre, de framboises, nuancées par une note vanillée.
Palais : Attaque puissante, charpenté, tannins mûrs, belle longueur finale.
Accords mets : Idéal avec de la viande rouge, du filet mignon ou du fromage.
- 2) Gamay *Rubis de Gamay*** **9.90**
Suisse – Vaud – Côtes de l'Orbe AOC
Cave des 13 Coteaux – Arnex-sur-Orbe
Cépage (s) : Gamay
Nez : Frais, gourmand sur le fruit rouge, belles notes de fraise et cerise.
Palais : Gouleyant, frais, léger, fruité, belle notes de cerise et de fruits rouges.
Accords mets : Idéal en apéritif, avec de la charcuterie ou du mignon de porc.
- 3) Assemblage rouge *Domaine d'Agly*** **12.90**
France – Languedoc-Roussillon – Côtes du Roussillon AOP
Vignerons Catalans – Perpignan
Cépage (s) : Syrah, Grenache
Nez : Intense, puissant, senteurs de fruits rouges et noirs, et de pivoine.
Palais : Ample, délicat, tanins soyeux, finale d'une grande fraîcheur.
Accords mets : Idéal avec de la viande rouge, de la viande grillée ou des fromages mûrs.
- 4) Assemblage rouge *Domaine de Beaumatin*** **9.50**
France – Languedoc-Roussillon – Vin de Pays d'Oc AOP
Domaine de Beaumatin – Blanquefort
Cépage (s) : Cabernet Sauvignon, Syrah
Nez : Ouvert et expressif avec des notes fruitées et épicées.
Palais : Gouleyant, facile, belle structure tannique, souple et plein de fraîcheur.
Accords mets : Idéal avec de la charcuterie, des viandes grillées ou des volailles rôties.