

## Carte des Vins

### **SUISSE, les vins blancs et rosés**



*Domaine du Grandpré, Rossier, Lavigny (Chasselas)*

---

Belle fraîcheur avec des notes florales, arômes de tilleul, typique du chasselas.

37.50



*Chasselas 2020, Le Tilleul Blanc, Duruz, Monnaz (Chasselas)*

---

Typé, harmonieux, floral et fruité avec une belle rondeur en bouche. Vin d'apéro, fromage. Médaille d'argent au mondial du Chasselas 2020

39.50



*Doral, Jean-Daniel Coeytaux, Yens (Doral)*

---

Cépages issus d'un croisement de Chasselas et Chardonnay. Au nez Arôme d'abricot avec des notes citronnées qui lui confère une belle fraîcheur. En bouche Vin rafraîchissant et légèrement vif en attaque, on retrouve l'abricot ainsi que de la rondeur sur le reste de la bouche. Agréable touche d'amertume en final.

44.50



*Pinot Gris, Jean-Daniel Coeytaux, Yens (Pinot gris)*

---

Au nez, Arômes fruités de poires, coings et fruits confits. En bouche ce Pinot Gris se caractérise par sa richesse et son volume en bouche.

46.50



*Saint-Saphorin, Saint-Saphorin, Lavaux, Pierre Monachon (Chasselas)*

---

Jaune paille clair avec des reflets verdâtres. Au nez, un parfum intense de pommes vertes, de fleurs de poirier et de quelques agrumes. Bouche fraîche et fine, avec des nuances minérales, aromatiques et élégantes. La finale est nette, riche et persistante

49.50



*Rosé, Rossier, Lavigny (Assemblage)*

---

Ce rosé se distingue par son originalité et sa richesse. Arômes de petits fruits rouges avec des notes finement épicées. Tout en rondeur et en fraîcheur, il développe en bouche un beau fruité.

42.50



*Charmelieu Œil-de-Perdrix, Vaud AOC, Bolle & Cie Morges (Pinot noir)*

---

Ce rosé à la couleur rose intense dégage un bouquet fin, frais et chaleureux avec un palais vif et velouté.

36.50

## **SUISSE, les vins rouges**

### *Pinot Noir Sélection, Rossier, Lavigny (Pinot noir)*

---



Ce Pinot Noir est issu d'une sélection de deux parcelles, l'une située à Aubonne et la seconde à Lavigny. Deux terroirs différents pour exprimer les caractéristiques propres à ce cépage. Attaque souple. Milieu de bouche fruité avec des tanins élégants. Belle persistance sur la fraîcheur.

39.50

### *Merlot Barrique, Rossier, Lavigny (Merlot)*

---



Ce Merlot est élevé entre 11 et 12 mois en fûts de chêne français. Plusieurs fûts entre un et dix ans sont ensuite assemblés et laissés 6 mois de repos en bouteille. Il se marie parfaitement avec des viandes rouges, de la chasse ou encore une assiette de charcuterie et fromage.

62.50

### *Gamaret-garanoir, Rossier, Lavigny (Gamaret, Garanoir)*

---



Le vin issu de ces cépages, croisement entre le Gamay et le Reichensteiner, est riche et dense grâce à une couleur et une structure vive. Fruité et gras, avec un côté animal venant du Gamaret et une rondeur en bouche due au Garanoir.

49.50

### *Servagnin, Rossier, Lavigny (Servagnin)*

---



Le Servagnin est le premier Pinot Noir cultivé en Suisse et uniquement planté dans l'aire d'appellation Vins de Morges. Production limitée et réglementée. Robe rubis claire, le Servagnin surprend au nez par sa finesse et son élégance avec des notes de framboises et de cerises. La bouche est subtile, souple et légèrement boisée. Ce vin saura mettre en valeur les viandes blanches, les volailles et les plats mijotés.

62.50

### *La Licorne, Pinot noir, Bolle (Pinot noir)*

---



L'accent est mis sur une cuvaison prolongée, de manière à obtenir une bonne extraction des tanins pelliculaires. Les foudres de chêne, dans lesquels il séjourne jusqu'à sa mise en bouteilles, le gratifient d'une heureuse harmonie et couronnent son épanouissement. Robe pourpre et brillante, au nez le parfum du pinot noir s'exprime par des notes de raisins mûrs et de petits fruits. Palais Souple et complexe, se distingue par sa personnalité et son élégance.

40.50

### *Assemblage de Cépages Nobles, Jean-Daniel Coeytaux, Yens (Gamaret, Garanoir, Gamay)*

---



Assemblage de Garanoir, Gamaret et Gamay. Au nez, les différents cépages assemblés dans ce vin lui donnent un bouquet élégant et complexe. En bouche : richesse, complexité et belle présence tanique confèrent à ce vin un merveilleux potentiel de vieillissement.

55.50

*Pinot Noir, Château d'Echichens, Duruz, Monnaz (Pinot noir)*

---



Nez aux arômes intense de petits fruits. En bouche : vin soyeux avec des notes fruitées tels que la cerise, griotte et la fraise. C'est un vin léger qui accompagne à merveille un plateau de charcuterie ou un morceau de fromage.

41.50

*Merlot, le Tilleul Noir, Duruz, Monnaz (Merlot)*

---



Ce Merlot est élevé en barriques de chênes de différentes origines pendant plus de 9 mois. C'est un vin puissant, avec un éventail d'arômes complexes et des tanins soyeux et longs. En bouche il est toasté, poivré et fruité avec des notes de fruits noirs. Accompagne très bien les viandes rouges, la chasse ou encore le fromage.

62.50

*Biasca Premium Merlot del Ticino doc, Gialdi Vini (Merlot)*

---



Rouge rubis profond. Très intense et complexe. Arômes fruités de myrtilles, fraises des bois, mûres, prunes, accompagnés d'arômes d'épices, d'arômes grillés et de légers arômes de menthol. Corsé, doux et fruité, avec des tanins d'excellente quantité et qualité. Élégant, bien structuré avec une finale équilibrée et durable.

65.50

*Pinot Noir Lucifer, Valais aoc, Adrian & Diego (Pinot noir)*

---



Rouge rubis clair. Nez séduisant de petits fruits rouges, avec des notes de réglisse et d'épices chaudes. Mi-corsé en bouche, avec une structure juteuse et des tanins ronds. Finale épicée facile à digérer.

49.50

*Pinot Gamay, Cave de la Muscadelle, Gallay, Mont-sur-Rolle*

---



Vin à la robe claire avec des reflets rubis et grenat. Nez séducteur aux arômes de baies rouges. En bouche, matière vigoureuse qui lui donne une finale élégante. On l'apprécie avec la cuisine de tous les jours et la charcuterie.

46.50

*Pinot noir « Tendresse », Cave de la Muscadelle, Gallay, Mont-sur-Rolle*

---



Vin rouge à la couleur rubis étincelant. Nez subtil et élégant aux arômes de fruits rouges. Au palais, vin d'une grande finesse aux tanins souples et tendres. On l'apprécie avec la viande rouge, la volaille et les fromages. À maturité de 2 à 6 ans.

44.50

## ITALIE, les vins rouges

*Piemonte, Mompertone - Monferrato rosso doc, Prunotto (Syrah, Barbera)*



Rouge rubis aux reflets violets. Bouquet aux multiples facettes avec des arômes de fruits noirs, de prune, de cerise, d'épices chaudes et de café. Bouche dense et charnue, fruits noirs et épicé. Une acidité juteuse et des tanins veloutés donnent au vin la structure nécessaire. Finale mi-longue et fruitée.

48.50

*Piemonte, Barbaresco, Prunotto (Nebbiolo)*



Rouge rubis moyen. Finement épicé, charmeur et accessible au nez. Subtil sous-bois, violette, herbes de cuisine, cerises rouges. Belle structure en bouche. Tanins présents, acidité bien équilibrée, texture presque musclée. Les arômes du nez se répètent. La finale est de longueur moyenne et bien équilibrée.

75.50

*Piemonte, Bricco dell'Uccellone - Barbera d'Asti docg, Braida (Barbera)*



Bricco dell'Uccellone, pionnier de tous les barberas modernes, se présente incroyablement élégant et doux, avec une concentration impressionnante et le même contenu. Dans le bouquet de merveilleux parfums de baies mûres, de fruits et de menthe poivrée. Les raisins Barbera du légendaire vignoble "Uccellone" sont récoltés à la main. Rubis intense aux reflets violets. Nez multicouche et séduisant avec beaucoup de fruits noirs mûrs, des notes grillées, du chocolat noir et un peu de poivre. Riche et ferme en bouche. Volumineux, avec une structure dense. Encore des fruits noirs, des cerises, des notes d'épices chaudes. Finale longue, juteuse et très harmonieuse.

105.50

*Veneto, Toar, Valpolicella classico superiore doc, Masi (Corvina, Rondinella, Molinara)*



Rouge rubis profond et intense aux reflets violets. Notes de petits fruits noirs mûrs au nez. Séduisant et dense, avec une légère douceur et une pointe de vanille. Sec en bouche avec une acidité bien accentuée et des tanins souples et de bonne qualité. Arômes de prunes et de cerises noires. Finale longue, chaude et élégante.

49.50

*Veneto, Riserva di Costasera, Amarone della Valpolicella classico docg, Masi (Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara)*



Rubis foncé et dense. Bouquet dense et intensément épicé. Beaucoup de fruits noirs mûrs, café, tabac, noix torréfiées, fruits secs, bois grillé. Complexe et exigeant. Un prélude doux et flatteur en bouche. Puis des fruits noirs pleins et majestueux, à nouveau mûrs. De plus, on retrouve de douces nuances d'épices et des notes de bois torréfié, de moka et de poivre noir. Tanins copieux et mûrs. Finale longue et persistante dans un excellent équilibre

95.50



*Friuli, Altromerlot, doc, Torre Rosazza (Merlot)*

---

Rubis intense et vif. Couverture aromatique dense et multicouche. Parfum de petits fruits rouges, myrtilles, un peu de sous-bois, légères notes grillées, musc. Une entrée en bouche élégante. Texture flatteuse. Encore des arômes de fruits rouges, d'épices chaudes et de subtiles notes de barrique. La finale est aromatique, élégante et de bonne longueur.

59.50



*Toscana, Col di Sasso - Toscana igt, Banfi (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)*

---

Rubis clair et brillant. Nez frais, fruité, de petits fruits, parfumé aux cerises, prunes, violettes et épices. En bouche savoureux, rond et moelleux. Les arômes du nez se répètent et se terminent par une finale épicée et juteuse.

35.50



*Toscana, Brunello di Montalcino docg, Banfi (Sangiovese)*

---

Rouge rubis brillant. Au net élégant et complexe. Arômes de prunes, de compote de griottes, de fruits secs et de fines nuances torréfiées, un peu de tabac. Belle densité aromatique. Corps fort et bien structuré. Tanins de bonne qualité présents. La finale est longue, élégante et précise.

85.50



*Toscana, Aska, Bolgheri doc, Banfi (Cabernet Sauvignon, Cabernet franc)*

---

Rubis dense et limpide aux reflets violets. Arômes de fruits intenses, mûrs et bien équilibré au nez. Rappelle les prunes, les cerises et les mûres. Délicat et juteux en bouche. Avec une texture dense et des tanins souples et bien intégrés. Fruits noirs mûrs, élégants et savoureux. Bonne longueur finale.

59.50



*Toscana, Cum Laude, Toscana igt, Banfi (Cab. Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah)*

---

Violet foncé. Dense et séduisant avec une subtile douceur au nez. Le vin impressionne par un bouquet finement équilibré de mûres et de prunes, accompagné de notes subtiles de réglisse et de tabac. Fruité en bouche, flatteur, acidité parfaitement équilibrée. Tanins denses et veloutés de grande qualité. La finale est longue et équilibrée. Un vin avec un bon potentiel de garde.

52.50



*Toscana, Fossolupaio, Rosso di Montepulciano doc, Tenuta Vallocaia (Sangiovese, Syrah)*

---

Rouge rubis moyen aux reflets violets. Délicatement parfumé au nez, presque séduisant. Arômes fruités et fins de torréfaction. Cerises noires mûres, mûres, prunes. De plus, il y a des notes subtiles de réglisse. Bouche ferme, juteuse et parfaitement structurée. Grandes lignes par excellence. Les arômes du nez se confirment en bouche. Texturé avec des tanins de qualité. La finale est stimulante et présente une belle longueur aromatique

41.50

*Toscana, Santa Cristina Chianti docg superiore, Santa Cristina (Sangiovese, Merlot)*



Rouge rubis lumineux aux reflets violets. Au nez, il y a des arômes de fruits noirs mûrs, en particulier de cerises aigres, accompagnés de notes subtiles et chaudes épicées et grillées, ainsi qu'un peu de vanille. Bouche harmonieuse et complexe. La structure tannique juteuse, l'acidité élégante et les arômes sont merveilleusement équilibrés. Un vin avec de la longueur et beaucoup de plaisir à boire.

42.50

*Toscana, Pèppoli, Chianti classico doc, Tenuta Pèppoli (Sangiovese)*



Rubis foncé aux reflets violets. Arômes intenses de cerises, de baies noires mûres, de chocolat noir et un soupçon de vanille au nez. Flatteur et vif en bouche, avec la jutosité typique du Sangiovese. Tanins présents mais bien intégrés, les arômes du nez se confirment. Le vin a à la fois du mordant et de l'onctuosité, avec une belle longueur finale.

48.50

*Toscana, Villa Antinori Riserva, Chianti classico docg, Riserva, Antinori (Sangiovese, Cab. Sauvignon)*



Rouge rubis intense aux reflets violets. Remarquablement clair et précis sur le nez. Cerises rouges mûres, mûres, épices chaudes, un peu de menthe poivrée, cuir, chocolat et fumée, accompagnées d'élégantes notes boisées. Bouche corsée et équilibrée. Tanins polis de bonne qualité. Structure douce, riche en finesse et juteuse. Les arômes du nez sont également évidents en bouche. Dans la finition avec une complexité et une durabilité merveilleuse.

56.50

*Toscana, Il Bruciato, Bolgheri doc, Tenuta Guado al Tasso (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)*



Rubis foncé et riche. Nez intense, dense, presque explosif. Arômes de baies sauvages mûres et de cassis, de moka, de fumée chaude, plus des notes fines et subtiles de noix de coco, de vanille et de torréfaction. Un grand vin plein de bouche et aromatique avec beaucoup de fusion et une texture robuste. La finale est longue et très aromatique. Un excellent représentant de la Maremme, avec beaucoup de caractère régional et à un prix raisonnable.

62.50

*Toscana, Guado al Tasso, Bolgheri doc superiore, Tenuta Guado al Tasso (Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Petit Verdot)*



Rouge rubis intense et dense. Nez concentré et séduisant de petits fruits noirs. Des nuances extrêmement délicates d'arômes torréfiés tels que le café et le chocolat noir, le cigare et un peu de réglisse. Appel puissant, très dense et rond en bouche. Superbement structuré, avec des tanins fins mais présents et une finale longue, aromatique et élégante.

250.00



*Umbria, Trentanni, Umbria igt, Tenuta Marciliano, Cotarella (Merlot, Sangiovese)*

Rubis profond aux reflets violets. Des arômes de cerises acides, de compote de prunes, de composants chauds et épicés de Mon Chéri, un peu de terre forestière et des notes éthérées sont évidents. Ample en bouche et pourtant élégant. Avec une texture ferme et une acidité parfaitement équilibrée et intégrée. Les arômes du nez se répètent. Finale longue, douce mais aromatiquement très persistante.

49.50



*Campagna, Radici Rosso, Taurasi docg, Mastroberardino (Aglianico)*

Rouge rubis. De merveilleux parfums de prunes, de framboises, de cerises sauvages et d'amandes grillées, ainsi que des nuances herbacées. Corps puissant et concentré avec des tanins présents, qui montrent tout le potentiel et la finesse de ce magnifique vin après un certain temps de maturation. Son armature robuste le prédestine à un stockage de longue durée.

79.50



*Puglia, Neprica Cabernet Sauvignon, Puglia igt, Tormaresca (Cabernet Sauvignon)*

Rouge rubis intense avec un soupçon de violet. Cerises de Marasca, framboises et notes légèrement sucrées et épicées au nez. Bouche corsée, avec une structure dense, pleine d'arômes et ronde.

39.50



*Puglia, Neprica Primitivo Puglia igt, Tormaresca (Primitivo)*

Le vin est d'un rouge rubis intense. Au nez un bouquet de fruits rouges, de cerises, avec des notes de fruits confits et de réglisse. Bouche ronde, équilibrée et bien structurée. Corps de poids moyen avec de grands fruits et une bonne longueur. Le vin pousse à savourer une autre gorgée !

39.50



*Puglia, Neprica Negroamaro, Puglia igt, Tormaresca (Negroamaro)*

Rouge rubis intense. Au nez, cerises douces, confiture de baies sauvages, quelques violettes et anis. En bouche au début fin et doux, avec une acidité vive et bien équilibrée. Puis puissant et pourtant élégant, avec une bonne persistance aromatique en finale.


39.50



*Sicilia, Regaleali Nero d'Avola Sicilia doc, Tenuta Regaleali, Tasca (Nero d'Avola)*

Rubis lumineux et intense. Fruité et épicé au nez, avec des notes de petits fruits mûrs, sucrés et de cerises aigres. Bouche puissante avec des tanins souples et de bonne qualité. Une fraîcheur juteuse, associée à beaucoup de fusion et une merveilleuse jutosité. Un vin équilibré avec une bonne concentration et une persistance aromatique.

40.50



*Sicilia, Rosso del Conte, Contea di Sclafani doc Tenuta Regaleali, Tasca (Nero d'Avola, Perricone)*

---

Pourpre profond. Nez précis de prunes, de mûres et d'épices orientales ainsi qu'une pointe de vanille. La bouche présente un départ riche et juteux de fruits mûrs concentrés avec des arômes de baies noires, un peu de goudron et de fumée. La structure est caractérisée par des tanins fondus et mûrs et une acidité juteuse. Sa richesse est somptueuse, son potentiel impressionnant.

99.50



*Sicilia, Cabernet Sauvignon, Sicila doc, "Vigna San Francesco", Tenuta Regaleali, Tasca (Cabernet Sauvignon)*

---

Rouge rubis intense. Nez compact et concentré, avec des notes de cassis mûr, de mûres, de réglisse, de fumée de cheminée et d'épices douces. Le vin est puissant et structuré en bouche, avec des tanins juteux mais présents. Bel équilibre et une puissance maîtrisée et harmonieuse. Fruits noirs et beaucoup d'épices. Multifacettes, longue finale merveilleusement accompagnée par les arômes torrifiés.

105.50




*Sardegna, Cannonau di Sardegna Riserva doc, Riserva, Sella & Mosca (Cannonau)*

---

Rouge rubis aux reflets grenat. Très épicé et expressif au nez. On y retrouve des notes d'épices chaudes, de subtiles notes grillées, un peu de sous-bois. Le tout est souligné d'un fruit mûr et sucré. Bouche harmonieuse et veloutée, avec des tanins remarquables mais polis. Comme au nez, il est à nouveau très épicé et plein de caractère. Prune et subtiles notes grillées. La finale est longue et présente une bonne persistance aromatique.

42.50




*Sardegna, Tanca Farrà, Alghero doc, Sella & Mosca (Cab. Sauvignon, Cannonau)*

---

Rubis moyen aux reflets grenat, s'éclaircissant vers le bord. Nez envoûtant et doux de fruits rouges mûrs, de griottes, de compote de prunes et d'épices chaudes. Démarrage doux, plus épicé en bouche qu'au nez. Arômes subtils de torrification, épices chaudes, un peu de tabac, cassis mûre. Équilibré, charnu et flatteur en finale. Un représentant sarde très réussi avec une touche internationale.

44.50



*Sardegna, Montessu - Isola dei Nuraghi igt, Agricola Punica (Carignano, Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Syrah)*

---

Rouge rubis foncé aux reflets violets. Au nez de fines notes de fruits rouges, de prune, de bois frais et d'épices. Un prélude moelleux aux tanins fins en bouche. Un arôme avec beaucoup de baies mûres et noires, des cerises et du chocolat ainsi que d'élégants arômes torrifiés. À la fin, il est joliment équilibré avec une bonne durabilité aromatique.

56.50





*Sardegna, Barrua - Isola dei Nuraghi igt, Agricola Punica (Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot)*

---

Rouge pourpre intense aux reflets violets. Nez multiforme et dense. Avec des fruits noirs sucrés, des notes torréfiées nobles, de fines épices à base de plantes et un peu de tabac. Complexe en bouche. Un corps puissant avec des tanins présents et substantiels et une acidité enjouée. Arômes de mûres, de bois de cèdre, de chocolat noir, de bergamote et d'eucalyptus. La finale était merveilleusement longue et douce.

76.50

## ITALIE, les vins blancs



*Piemonte, Principessa Gavia, Gavi docg, Banfi (Cortese)*

Jaune paille clair aux reflets verdâtres. Notes fraîches de fleurs, de melon et de pêche au nez. Rafraîchissant et élégant en bouche. Corps moyen, arômes finement épicés de pomme mûre et d'agrumes. Savoureux, avec un arrière-goût finement équilibré et juteux.

39.50



*Piemonte, Vigna Senza Nome - Moscato d'Asti docg, Braida (Moscato)*

Jaune paille clair. Bouquet rafraîchissant et frais avec des notes de fleurs de rose, de raisin muscat et de fleur de sureau. Des picotements en bouche avec des bulles riches, merveilleusement rafraîchissantes avec un équilibre parfait entre douceur et acidité. C'est de la pure joie de vivre !

42.50



*Veneto, Villa Canlungo - Collio doc, Pinot Grigio, Eugenio Collavini (Pinot grigio)*

Jaune paille clair avec de légers reflets verdâtres. Notes intenses de fruits jaunes, de miel et de foin au nez. Frais en bouche, avec une acidité juteuse, des arômes de poires mûres, de fleurs et un peu d'ananas. La finale est harmonieuse, sèche et élégante.

42.50



*Umbria, Campogrande - Orvieto doc classico, Santa Cristina (Procanico, Grechetto)*

Jaune paille clair. Nez très frais et fruité, fruits exotiques fins, fruits à pépins et un peu de miel. Bouche vive, avec une acidité rafraîchissante, agréablement sèche. En bouche, des arômes de pommes vertes et d'agrumes ainsi que des notes florales. Finale tonique, élégante et légère qui met en appétit.

36.50



*Puglia, Tormaresca Chardonnay - Pouilles igt, Tormaresca (Chardonnay)*

Jaune paille clair avec des reflets verdâtres. Au nez, de fines notes de fruits exotiques, d'agrumes, de fleurs blanches, de thym, d'écorce d'orange, de miel et de vanille. Bouche bien structurée, dense et équilibrée. Notes subtiles de miel, de vanille et de poire mûre. La finale est fruitée et longue durée.

42.50



*Sicilia, Leone d'Almerita - Terre Siciliane igt Tenuta Regaleali, Tasca (Catarratto, Sauvignon blanc, Pinot bianco)*

Assemblage à la robe jaune paille intense aux reflets verdâtres. Nez épicé et fruité : notes de pommes mûres, jaunes, de pêche blanche, d'ananas et de pamplemousse rose. Merveilleusement frais et juteux en bouche. Texture ample, presque crémeuse, parfaitement équilibrée avec l'acidité. Les arômes du nez se répètent. Un compagnon merveilleusement épicé avec une belle longueur.

45.50

## **ITALIE, les vins rosés**



### *Puglia, Calafuria - Salento IGT, Tormaresca (Negroamaro)*

---

Rose riche et brillant. Au nez pamplemousse rose, pêche mûre, fruits rouges. Fruité séduisant. Bouche fraîche et juteuse. Encore une fois des arômes d'agrumes, également un peu piquants. Excellente acidité équilibrée. Bonne finale avec une belle persistance aromatique.

42.50



### *Sardegna, Rosato Alghero doc, Sella et Mosca (Cannonau, Sangiovese)*

---

Rouge rosé brillant. Au nez, des notes fruitées de petits fruits rouges sucrés et un peu d'épices. Frais en bouche avec de délicats arômes de fruits de framboises. Accompagné d'une acidité élégante et juteuse, fraîche et persistante en finale.

35.50

## Les petits formats



### *Piemonte, Vigna Senza Nome - Moscato d'Asti docg, Braida (37.5 cl)*

Jaune paille clair. Bouquet rafraîchissant et frais avec des notes de fleurs de rose, de raisin muscat et de fleur de sureau. Des picotements en bouche avec des bulles riches, merveilleusement rafraîchissantes avec un équilibre parfait entre douceur et acidité. C'est de la pure joie de vivre !

24.00



### *Charmelieu Œil-de-Perdrix, Vaud AOC, Bolle & Cie Morges (50cl)*

Ce rosé à la couleur rose intense dégage un bouquet fin, frais et chaleureux avec un palais vif et velouté.

20.50



### *Puglia, Calafuria - Salento IGT, Tormaresca (37.5cl)*

Rose riche et brillant. Au nez pamplemousse rose, pêche mûre, fruits rouges. Fruité séduisant. Bouche fraîche et juteuse. Encore une fois des arômes d'agrumes, également un peu piquants. Excellente acidité équilibrée. Bonne finale avec une belle persistance aromatique.

24.50



### *Pinot Noir Sélection, Rossier, Lavigny (50cl)*

Ce Pinot Noir est issu d'une sélection de deux parcelles, l'une située à Aubonne et la seconde à Lavigny. Deux terroirs différents pour exprimer les caractéristiques propres à ce cépage. Attaque souple. Milieu de bouche fruité avec des tanins élégants. Belle persistance sur la fraîcheur.

24.50



### *Gamaret-Garanoir, Rossier, Lavigny (50cl)*

Ce Pinot Noir est issu d'une sélection de deux parcelles, l'une située à Aubonne et la seconde à Lavigny. Deux terroirs différents pour exprimer les caractéristiques propres à ce cépage. Attaque souple. Milieu de bouche fruité avec des tanins élégants. Belle persistance sur la fraîcheur.

35.50



### *Merlot Barrique, Rossier, Lavigny (50cl)*

Ce Merlot est élevé entre 11 et 12 mois en fûts de chêne français. Plusieurs fûts entre un et dix ans sont ensuite assemblés et laissés 6 mois de repos en bouteille. Il se marie parfaitement avec des viandes rouges, de la chasse ou encore une assiette de charcuterie et fromage.

38.50

*Sardegna, Cannonau di Sardegna Riserva doc, Riserva, Sella et Mosca (37.5 cl)*

---



Rouge rubis aux reflets grenat. Très épicé et expressif au nez. On y retrouve des notes d'épices chaudes, de subtiles notes grillées, un peu de sous-bois. Le tout est souligné d'un fruit mûr et sucré. Bouche harmonieuse et veloutée, avec des tanins remarquables mais polis. Comme au nez, il est à nouveau très épicé et plein de caractère. Prune et subtiles notes grillées. La finale est longue et présente une bonne persistance aromatique.

23.50

*Toscana, Pèppoli, Chianti classico doc, Tenuta Pèppoli (37.5 cl)*

---



Rubis foncé aux reflets violets. Arômes intenses de cerises, de baies noires mûres, de chocolat noir et un soupçon de vaille au nez. Flatteur et vif en bouche, avec la jutosité typique du Sangiovese. Tanins présents mais bien intégrés, les arômes du nez se confirment. Le vin a à la fois du mordant et de l'onctuosité, avec une belle longueur finale.

26.50

*Toscana, Villa Antinori Riserva, Chianti classico docg, Riserva, (37.5 cl)*

---



Rouge rubis intense aux reflets violets. Remarquablement clair et précis sur le nez. Cerises rouges mûres, mûres, épices chaudes, un peu de menthe poivrée, cuir, chocolat et fumée, accompagnées d'élégantes notes boisées. Bouche corsée et équilibrée. Tanins polis de bonne qualité. Structure douce, riche en finesse et juteuse. Les arômes du nez sont également évidents en bouche. Dans la finition avec une complexité et une durabilité merveilleuse.

32.50