

# VINS BLANCS

## Aligoté

Nez ouvert, fruits frais, agrumes, fleurs blanches. Vivacité présente en bouche, souple et citronné.

Bel équilibre, à déguster lors de vos apéritifs, sur un poisson meunière, grenouilles, fruits de mer.

<b>Verre (10cl)</b>	<b>CHF 6.<sup>50</sup></b>
<b>Bouteille (75cl)</b>	<b>CHF 42.-</b>

## Pinot Gris

Nez avec des notes de coing et de fruits exotiques. Structure ronde et harmonieuse avec une belle persistance en finale.

Vin destiné à la table qui s'accordera à une cuisine asiatique et épicée.

<b>Verre (10cl)</b>	<b>CHF 7.-</b>
<b>Bouteille (75cl)</b>	<b>CHF 45.-</b>

## Chardonnay

Elevé 12 mois en barrique. Vin complexe aux arômes de pain grillé et brioché, riche et rond en bouche.

Se marie bien avec des viandes blanches ou des crustacés.

<b>Verre (10cl)</b>	<b>CHF 7.<sup>50</sup></b>
<b>Bouteille (75cl)</b>	<b>CHF 49.-</b>

# VINS ROUGES

## Pinot Noir

Très représentatif du cépage, aux nuances de fruits rouges, griottes, vin agréable et frais. Structure harmonieuse avec une finale légèrement épicée.

Il sera très apprécié sur les viandes blanches et les volailles, ou également en apéritif.

<b>Verre (10cl)</b>	<b>CHF 7</b>
<b>Bouteille (75cl)</b>	<b>CHF 45.-</b>

## Merlot

Élevé 12 mois en barrique. Nez ouvert aux notes de fruits rouges, baies des bois, vanille et caramel. En bouche, on remarque des tanins harmonieux, denses et ronds et des arômes boisés.

A servir avec des viandes, côte de bœuf, pâtes aux truffes.

<b>Verre (10cl)</b>	<b>CHF 9.-</b>
<b>Bouteille (75cl)</b>	<b>CHF 60.-</b>

## Le Passeur

Assemblage de Cabernet Franc, Merlot, Gamaret, élevé 12 mois en barrique. Nez expressif de fruits mûrs, cassis, violette, réglisse, myrte. L'attaque est veloutée, charpentée et complexe. Structure ronde et harmonieuse, avec une belle longueur.

S'accorde avec de belles viandes rouges.

<b>Verre (10cl)</b>	<b>CHF 10.<sup>50</sup></b>
<b>Bouteille (75cl)</b>	<b>CHF 70.-</b>