

VINS BLANCS

Chasselas 2021

Cépage : Chasselas 100 %

Vignes situées à Sézenove.

Vinification en cuve inox

La robe est jaune clair et le nez se développe sur des arômes de fleurs blanches avec quelques notes d'agrumes. En bouche, le vin est minéral avec une touche de fruits blancs et d'agrumes.

Accords mets et vin : Apéritif, poissons du lac, mets au fromage

Verre (10cl)

CHF 7.-

Bouteille (75cl)

CHF 45.-

Petite Arvine 2021

Cépage : Petite Arvine 100 %

Vignes situées à Fully (Valais), élevé à Genève, pas de fermentation malolactique

Vinification en cuve inox

Descriptif : D'une robe d'un jaune très clair, le nez est très typé « arvine » avec des jolis arômes de pamplemousse et de glycine. En bouche le vin est sec, sur des fruits jaunes bien mûrs et présente un bel équilibre. La finale est saline, complexe et minérale.

Accords mets et vin : Apéritif, coquilles Saint-Jacques, poissons de mer, huîtres, foie gras poêlé

Verre (10cl)

CHF 8.⁵⁰

Bouteille (75cl)

CHF 58.-

QV Passion 2019 (effervescent méthode traditionnelle)

Cépage : Pinot meunier 100 %

Vignes situées à Soral

Vinification en cuve inox, élevé 18 mois sur latte, non dosé

Descriptif : Jolie robe jaune, le nez propose une palette de fruits jaunes et de fruits secs, avec une touche florale. L'attaque est vineuse avec une jolie bulle toute en finesse. La finale est longue et salivante.

Accords mets et vin : Apéritif, foie gras en terrine, sole meunière

Verre (10cl)

CHF 12.⁵⁰

Bouteille (75cl)

CHF 85.-

VINS ROUGES

Garanoir 2021

Cépage : Garanoir 100 %

Vignes situées à Chouilly

Vinification en cuve inox

Descriptif : La robe est d'un rouge profond. Le nez s'ouvre sur des fruits rouges, framboise et griotte. En bouche le vin est très fruité, sur la framboise et la mûre, les tannins sont souples et fins et la finale est très gourmande.

Accords mets et vin : Pâté en croute, poulet grillé, côte de veau aux champignons

Verre (10cl)	CHF 7. ⁵⁰
Bouteille (75cl)	CHF 50.-

Cabernet franc 2020

Cépage : Cabernet franc 100 %

Vignes situées à Peissy

Vinification 50 % en barriques et 50 % en cuve inox

Descriptif : De robe rouge rubis, le nez propose des arômes de fruits noirs, de réglisse et de poivre. L'attaque est droite et fraîche, très typée « cabernet franc », les tannins sont serrés mais très élégants. La finale est équilibrée et très intense.

Accords mets et vin : Joutes de porcs mijotées, osso bucco, onglet de bœuf grillé

Verre (10cl)	CHF 8. ⁵⁰
Bouteille (75cl)	CHF 58.-

QV Intime 2020

Cépage (s) : Merlot 65 % et Cabernet sauvignon 35 %

Vignes situées à Soral et à Peissy

Vinification 100 % en barriques, dont 25 % en fûts neufs

Descriptif : La robe est très sombre avec des jolis reflets violacés. Le nez est puissant avec des fruits noirs et des épices. L'attaque est dense, équilibrée et très fruitée. Les tannins sont très élégants. Le vin est encore jeune et est bien taillé pour la garde. L'idéal est de le carafé 1 à 2 heures avant le service.

Accords mets et vin : Côte de bœuf, chasse, bœuf mijoté

Verre (10cl)	CHF 8.-
Bouteille (75cl)	CHF 54.-