

VINS BLANCS

CHASSELAS BERTHOLIER

Nez composé de pierre à fusil et de fleur blanche (tilleul).
Attaque souple mais fraîche en bouche, tendue par la
minéralité et la salinité. Vineux et fruité en finale.

Verre (10cl)	CHF 6. ⁵⁰
Bouteille (75cl)	CHF 43.-

PINOT GRIS

Arômes légèrement miellés et de pâte de coing au nez.
Bouche riche et plutôt chaude, mais soutenue par une légère
vivacité garante d'une certaine fraîcheur.

Verre (10cl)	CHF 8.-
Bouteille (75cl)	CHF 52.-

VIOGNIER

Nez discret, légèrement toasté et vanillé, pêche de vigne.
Bouche ample avec des notes de fruits à noyaux (abricot),
délicatement habillée par la présence du bois qui enrobe
bien le vin.

Verre (10cl)	CHF 10.-
Bouteille (75cl)	CHF 65.-

VINS ROUGES

GAMAY LA BRIVA

Nez très fruité, petits fruits rouges, frais.
Bouche croquante, où on retrouve les fruits. Joli équilibre,
vin de plaisir.

Verre (10cl)	CHF 6. ⁵⁰
Bouteille (75cl)	CHF 43.-

PINOT NOIR

Nez de petits fruits, de cèdre, jolie intensité.
Bouche présente, tanins ciselés, jolie typicité.

Verre (10cl)	CHF 8.-
Bouteille (75cl)	CHF 52.-

BERTHOLIER ROUGE

GAMARET CABERNET-SAUVIGNON MERLOT

Assemblage de Gamaret (70%), Merlot (15%) et Cabernet-Sauvignon (15%), vinifié en barriques.
Nez intense, voluptueux, légèrement mentholé et gourmand.
Bouche chaleureuse, tanins présents, mais finale plutôt souple
avec des notes de fruits rouges bien présentes. Joli vin de garde.

Verre (10cl)	CHF 12. ⁵⁰
Bouteille (75cl)	CHF 80.-