

## LES VINS



### VINS BLANCS

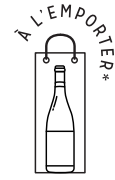
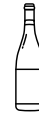
1 DL

7 DL (BT)

<p><b>CHASSELAS, 2020/2021, 7.5 DL</b>            CHARDONNE, LAVAUX AOC, CHRISTIN RÜTSCHÉ            VIGNES DE 30-40 ANS, PLANTÉES SUR UN SOL TRÈS CAILLOUTEUX ET DRAINANT.            CET ÉLÉGANTE CHASSELAS A UN PROFIL AROMATIQUE COMPLEXE ET MINÉRAL.            EN BOUCHE IL A UNE STRUCTURE ÉLANCÉE.</p>	4.50	33.-	19.-
<p><b>CHASSELAS « LE CHARDON », 2021</b>            YVORNE GRAND CRU, CHABLAIS AOC, DELPHINE MOREL            L'EMPREINTE DU TERROIR DES COTEAUX D'YVORNE OFFRE UNE BELLE MINÉRALITÉ À CE            CHASSELAS. BOUQUET FRUITÉ ET FLORAL. L'ÉVOLUTION EN BOUCHE PRÉSENTE UNE BELLE            RONDEUR AVEC DES ARÔMES SOUTENUS.</p>		39.-	21.-
<p><b>CHASSELAS « DÉZALEY », 2021</b>            DÉZALEY GRAND CRU AOC, J.-F. NEYROUD            BELLE MINÉRALITÉ, ARÔMES D'AMANDES GRILLÉES, BOUCHE COMPLEXE SOUTENUE PAR            UNE POINTE DE CARBONIQUE.</p>		49.-	25.-
<p><b>CHASSELAS « CHÂTEAU DE CHARDONNE », 2012/2020, 7.5 DL</b>            CHARDONNE IER GRAND CRU CLASSÉ, LAVAUX AOC, MAISON OBRIST            NEZ INTENSE ET FLORAL AVEC DES SENTEURS DE FLEUR D'ACACIA ET D'AUBÉPINE            DÉPLOYANT DES NOTES ÉPICÉES DE FÈVE TONKA ET DE POIVRE. PALAIS FRAIS ET ÉLANCÉ            AVEC UNE BOUCHE FRUITÉE ET UNE FINALE D'UNE GRANDE PERSISTANCE.</p>		55.-	29.-
<p><b>PLANT DU RHIN « LA CONFRARY », 2020/2021</b>            CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, FABRICE DUCRET            CE SYLVANER SE DISTINGUE PAR DES ARÔMES DE PETITES PRUNES ET DE GROSEILLES.            EN BOUCHE, APRÈS UNE ATTAQUE SOUPLE, IL RÉVÈLE DES NOTES DE FRUITS À CHAIR            BLANCHE SOUTENUS PAR UNE FINALE ÉQUILIBRÉE AVEC DE LA FINESSE ET DU VOLUME.</p>	6.20	43.-	22.-
<p><b>PINOT GRIS, 2019</b>            CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, JULIEN NEYROUD            SÉLECTION DE RAISINS ISSUS DE PARCELLES AU RENDEMENT LIMITÉ, ÉLEVÉ SUR LIE            DURANT 12 MOIS EN FÛT DE CHÊNE. VIN PUISSANT ET ÉLÉGANTE.</p>	6.80	47.-	23.50
<p><b>CHENIN BLANC, 2020/2021</b>            CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, DELPHINE MOREL            ARÔMES D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES ACCOMPAGNÉS D'UNE MINÉRALITÉ SOUTENUE.</p>	7.50	52.-	25.-
<p><b>VIOGNIER ÉLEVÉ EN BARRIQUE D'ACACIA, 2020, 7.5 DL</b>            SAINT SAPHORIN GRAND CRU, LAVAUX AOC, JEAN-PAUL FORESTIER            NOTES FLORALES DE PÊCHE DE VIGNE OU D'ABRICOT, SOUTENU PAR DES ARÔMES DE            FLEUR D'ACCACIA</p>	8.00	58.-	29.-
<p><b>GEWÜRZTRAMINER DOUX, « SOLEIL DORÉ », 2016</b>            CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, JULIEN NEYROUD            UN LÉGER PASSERILLAGE SUR SOUCHE OFFRE DES ARÔMES FRUITÉS ET UNE BELLE            CONCENTRATION EN SUCRE.</p>	8.20	41.- (5 DL)	22.-



	1 DL	7 DL (BT)	
<b>ASSEMBLAGE, « L'ACCOLADE », 2020</b> SAUVIGNON BLANC ET SAUVIGNON GRIS CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, COSSY & FILS TRÈS FRUITÉ, LONG EN BOUCHE, L'ÉLEVAGE EN BARRIQUE NEUVE PENDANT 5 MOIS LUI CONFÈRE QUELQUES NOTES ÉPICÉES AU NEZ ET EN BOUCHE.		52.-	26.-
<b>VIN BLANC MOUSSEUX</b>			
<b>«LE TOURBILLON», 2020, 7 DL</b> CHARDONNE, LAVAUX AOC, FABRICE NEYROUD CHASSELAS ÉLEVÉ SELON LA MÉTHODE TRADITIONNELLE CHAMPENOISE.		56.-	30.-
<b>VIN ROSÉ</b>			
<b>ROSÉ DE PINOT NOIR, 2021, 5 DL</b> CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, COSSY & FILS ROSÉ COMPLEXE, ALLIANT LE FRUITÉ ET LA STRUCTURE. SA ROBE FONCÉE RÉVÈLE UNE BELLE INTENSITÉ QUI SE RETROUVE EN BOUCHE	4.50	22.50	16.-
<b>VINS ROUGES</b>			
<b>PINOT NOIR, 2018</b> CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, RICHARD NEYROUD UN PINOT NOIR HARMONIEUX ET PLEIN DE VIVACITÉ.	4.50	31.-	18.-
<b>GAMAY, 2020</b> CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, COMMUNE DE CHARDONNE ARÔMES FRUITÉS (CERISE, GRIOTTE) ET ÉPICÉS (POIVRE), LA BOUCHE OFFRE DES TANINS FRIENDS ET SOYEUX.	4.50	31.-	18.-
<b>PLANT ROBERT, « CARDONA », 2019</b> CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, JEAN-FRANÇOIS NEYROUD LÉGÈREMENT ÉPICÉ AU NEZ, AUX PARFUMS DE PETITS FRUITS ROUGES. BOUCHE SÉDUISANTE, AVEC UNE BELLE AUTHENTICITÉ. STRUCTURE ÉLÉGANTE ET HARMONIEUSE. TANINS SOUPLES ET ÉQUILIBRÉS.	7.-	49.-	25.-
<b>ASSEMBLAGE N°3, « TOVEYRE », 2018, 7.5 DL</b> MERLOT, GARANOIR CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, CHARLY NEYROUD LE NEZ ÉVOQUE LES FRUITS ROUGES MÛRS ET UN PEU D'ÉPICES DOUCES. LA BOUCHE EST FRANCHE, DÉLICATE ET FINE ET AYANT UNE BELLE STRUCTURE SUPPORTÉE PAR DE BEAUX TANINS TRÈS FINS. BELLE LONGUEUR FINALE.	7.20	53.-	23.-



	1 DL	7 DL (BT)	
<b>ASSEMBLAGE « NOIR DE BACCH », 2019</b> GAMARET, GARANOIR CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, FABRICE NEYROUD ÉLEVÉ EN BARRIQUE. CET ASSEMBLAGE SE PARE D'UNE ROBE INTENSE VIOLACÉE-POURPRE. AU NEZ, IL EXALTE DES ARÔMES PUISSANTS DE FRUITS NOIRS (MYRTILLE, CERISE). LA BOUCHE EST RICHE ET STRUCTURÉE, AVEC DES TANINS FERMES ET SOYEUX.	8.-	55.-	29.-
<b>PINOT NOIR-DIOLINOIR, 2020</b> SAINT-SAPHORIN GRAND CRU, LAVAUX AOC, FABRICE DUCRET PROVENANT DE PARCHETS ESCARPÉS, CE VIN EST ÉLEVÉ 12 MOIS EN BARRIQUES ET PRÉSENTE UNE COMPLEXITÉ ET UNE DENSITÉ REMARQUABLES.	9.-	63.-	33.-
<b>ASSEMBLAGE « COUP DE Foudre », 2019</b> GAMARET, GARANOIR, DIOLINOIR, MERLOT, CHARDONNE, LAVAUX AOC, J.-P. WIRTHNER ÉLEVÉS EN FÛT DE CHÊNE BELLE ROBE AUX REFLETS NOIRS. BELLE COMPLEXITÉ AROMATIQUE MÉLANT FRUITS ROUGES ET ÉPICES. BOUCHE FRAICHE ET FRUITÉE		42.-	19.-
<b>GAMAY « BARRIQUE », 2017, 7,5 DL</b> CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, JÉRÔME NEYROUD ÉLEVÉ EN BARRIQUE. ISSU DE VIEILLES VIGNES, CE GAMAY ÉVOQUE AU NEZ LA FRAISE OU LA FRAMBOISE, MAIS AUSSI LA MÛRE ET UNE TOUCHE FLORALE. BOUCHE FRANCHE ET DÉLICATE		48.-	21.-
<b>PINOT NOIR BARRIQUÉ, 2019/2020</b> CHARDONNE, LAVAUX AOC, GIANNI BERNASCONI ISSU DE RÉCOLTE SÈVÈREMENT LIMITÉE, CE PINOT NOIR EST ÉLEVÉ UN AN EN BARRIQUE. SA ROBE D'UNE INTENSITÉ REMARQUABLE RAPPELLE LA CERISE NOIRE. SON BOUQUET ÉLÉGANT RÉVÈLE UN FRUITÉ AÉRIEN AVEC UNE NUANCE VANILLÉE. IL PROMET UNE ATTAQUE ÉPICÉE, MAIS AGRÉABLE, UNE FINALE SUR DES NUANCES DE FRUITS À NOYAU ET AMARETTO.		53.-	26.-
<b>DIOLINOIR, 2020</b> CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, JEAN-PAUL FORESTIER ÉLEVÉ EN BARRIQUE, NEZ RACÉ ET INTENSE, PALAIS CORSÉ. PUISSANT ET ÉLÉGANT.		58.-	31.-
<b>MERLOT « DES CHÂBLES », 2020</b> MONTREUX GRAND CRU, LAVAUX AOC, MARTIAL NEYROUD ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE. ROBE ROUGE RUBIS SOUTENUE AVEC DES REFLETS BLEUS VIOLACÉS. LE NEZ EST EXPRESSIF ET COMPLEXE SUR DES NOTES DE FRUITS DES BOIS. EN BOUCHE, LE VIN EST ROND, FACILE À BOIRE ET PERSISTANT. ON RETROUVE LES NOTES DE FRUITS NOIRS ET DE CACAO. TANINS SOYEUX.		68.-	33.-
<b>CABERNET SAUVIGNON, 2017/2018</b> CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, MAURICE NEYROUD VIN ISSU D'UNE RÉCOLTE LIMITÉE ET CUEILLIE EN NOVEMBRE. UNE VINIFICATION DÉLICATE ET UN LONG ÉLEVAGE EN BARRIQUE LUI A APPORTÉ LA MATURITÉ NÉCESSAIRE. COULEUR INTENSE ET STRUCTURE TANNIQUE IMPORTANTE. IL DÉVELOPPE DES ARÔMES PUISSANTS DE GRIOTTES, DE MÛRES ET D'ÉPICES DOUCES. VIN DE GARDE ET D'EXCEPTION, CONTENANT DES SAVEURS PUISSANTES ET FRUITÉES.		76.-	44.-

