

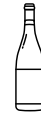
LES VINS

VINS BLANCS

	1 DL	7 DL (BT)	
CHASSELAS DE CHARDONNE, 2020 CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC CARTE TOURNANTE, LE SERVICE VOUS RENSEIGNERA SUR LE PRODUCTEUR DU MOMENT	4.-	28.-	18.-
CHASSELAS D'YVORNE, 2020 YVORNE GRAND CRU, CHABLAIS AOC, DELPHINE MOREL L'EMPREINTE DU TERROIR DES COTEAUX D'YVORNE OFFRE UNE BELLE MINÉRALITÉ À CE CHASSELAS. AU BOUQUET FRUITÉ ET FLORAL. L'ÉVOLUTION EN BOUCHE PRÉSENTE UNE BELLE RONDEUR AVEC DES ARÔMES SOUTENUS.	5.90	38.-	20.50
CHASSELAS «CALAMIN», 2020 CALAMIN GRAND CRU, LAVAUX AOC, J.-F. NEYROUD SENTEUR DE FRUITS (POIRE, PÊCHE), BOUCHE OPULENTE ET HARMONIEUSE, TRAME MINÉRALE AVEC UNE FINALE RACÉE ET LONGUE	6.40	41.-	21.80
CHASSELAS «DÉZALEY», 2020 5DL/7DL DÉZALEY GRAND CRU AOC, J.-F. NEYROUD BELLE MINÉRALITÉ, ARÔMES D'AMANDES GRILLÉES, BOUCHE COMPLEXE SOUTENUE PAR UNE POINTE DE CARBONIQUE		34.-/46.-	18.20/23.50
CHASSELAS «BARRIQUE», 2020 CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, MAURICE NEYROUD ISSU DES DAISINS DU GRAND CRU VIEILLES VIGNES RÉCOLTÉ DEUX SEMAINES PLUS TARD QUE LES TRADITIONNELS IL EST MIS EN BARRIQUE DÈS LA SORTIE DU PRESSEUR ET PENDANT 10 MOIS. L'ÉLEVAGE SUR SES FINES LIES LUI APPORTE STRUCTURE ET RONDEUR. L'ABSENCE DE FERMENTATION MALOLACTIQUE LUI DONNE DES NOTES CITRONNÉES. IL CONSERVE AINSI VIVACITÉ ET FRAÎCHEUR.		49.-	25.-
CHASSELAS, «CHÂTEAU DE CHARDONNE», 2012, 7.5 DL CHARDONNE PREMIER GRAND CRU, MAISON OBRIST ROBE JAUNE SOUTENUE AUX REFLETS GRIS. 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.		60.-	32.-
DORAL, 2020 CHARDONNE GRAND CRU AOC, COMMUNE DE CHARDONNE CE VIN BLANC EST ISSU DU CROISEMENT ENTRE LE CHASSELAS ET LE CHARDONNAY. BOUCHE AMPLE AVEC UNE GRANDE GÉNÉROSITÉ TIRANT SUR LES AGRUMES, AINSI QU'UNE BONNE PERSISTANCE FINALE.	5.80	37.-	20.-
JOHANNISBERG, 2020 CHARDONNE, LAVAUX AOC, FABRICE DUCRET CE SYLVANER AUX EXPRESSIONS GÉNÉREUSES EST AU BÉNÉFICE D'UN DROIT D'ANCIENNETÉ POUR L'APPELLATION JOHANNISBERG DEPUIS 1952. ISSU DE VENDANGES TRÈS MÛRES, RICHE ET ONCTUEUX. C'EST UN VIN LÉGÈREMENT DOUX ET DE TRÈS GRANDE GARDE	6.50	42.-	22.-
SAUVIGNON BLANC, 2020 CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, JULIEN NEYROUD TRÈS EXPRESSIF ET FIN, ARÔMES DE BOURGEON, DE CASSIS ET DE FRUITS EXOTIQUES. ISSU D'UNE SEULE FERMENTATION	6.70	43.-	21.-
PINOT GRIS, 2020 CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, FABRICE DUCRET PINOT GRIS D'UNE GRANDE COMPLEXITÉ AROMATIQUE. LA CHARGE TRÈS MODESTE DES CEPS INTENSIFIE LES QUALITÉS DE CE TRÈS NOBLE CÉPAGE.	6.90	44.-	23.-
GEWÜRZTRAMINER «SOLEIL DORÉ», 2016 CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, JULIEN NEYROUD OBTENU D'UN LÉGER PASSERILLAGE SUR SOUCHE POUR LUI CONSERVER SES ARÔMES FRUITÉS ET LUI DONNER UNE CONCENTRATION EN SUCRE	7.90	34.- (5 DL)	20.-
VIOGNIER «BARRIQUE» 2018 5 DL CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, CHARLY & JÉRÔME NEYROUD NEZ OUVERT SUR DES NOTES DE FRUITS JAUNES, DE PÊCHE ET D'ABRICOT. BOUCHE RICHE, FRAÎCHE ET DÉLICATE		38.-	20.50
ASSEMBLAGE «PROFIL BLANC», 2020 SYLVANER, PINOT GRIS, VIOGNIER, PAÏEN CHARDONNE, LAVAUX AOC, JEAN-PASCAL WIRTHNER COMPLEXITÉ AROMATIQUE. FRUITÉ ET ROND		39.-	19.-



1 DL



7 DL (BT)



VIN BLANC MOUSSEUX

«LE TOURBILLON», 2020		52.-	29.-
CHARDONNE, LAVAUX AOC, FABRICE NEYROUD			
CHASSELAS ÉLEVÉ SELON LA MÉTHODE TRADITIONNELLE CHAMPENOISE.			

VIN ROSÉ

ROSÉ DE CHARDONNE 2020	4.50	22.50	14.-
CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC			
CARTE TOURNANTE, LE SERVICE VOUS RENSEIGNERA SUR LE PRODUCTEUR DU MOMENT			

VINS ROUGES

PINOT-GAMAY-GAMARET , « LA BOTTE ROUGE », 2020	4.50	30.-	18.60
CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, COSSY & FILS			
LÉGER ET FRUITÉ			

PINOT NOIR, « LE COIN DES SERPENTS » 2020	5.40	36.-	19.50
CHARDONNE, LAVAUX AOC, GIANNI BERNASCONI			
BOUQUET RAPPELANT LA CERISE NOIRE. BELLE ROBE RUBIS. ATTAQUE HARMONIEUSE AVEC UNE FINALE SUR DES NUANCES DE FRUITS MÛRS			

PINOT NOIR « BARRIQUE », 2017, 7.5DL	6.40	45.-	23.-
ÉLEVÉ 24 MOIS EN BARRIQUE			
CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, CHARLY & JÉRÔME NEYROUD			
JOLI NEZ SUR DES NOTES DE FRUITS ROUGES & D'ÉPICES DOUCES, BOUCHE FRANCHE DE CONCENTRATION MOYENNE, MAIS TRÈS ÉQUILIBRÉE, FINE, FRAÎCHE ET LONGUE. BOISÉ INTÉGRÉ ET DISCRET.			

GAMAY D'ARCENANT, «LA GOURMANDE », 2020	7.-	46.-	23.50
ÉLEVÉ 12 MOIS EN BARRIQUE			
CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, JEAN-PAUL FORESTIER			
REFLET AUX COULEURS DE CERISE ROUGE. NEZ AUX SENTEURS DE CERISE, ÉPICES DOUCES, LÉGÈREMENT VANILLÉ. ATTAQUE SOUPLE ET SOYEUSE, NOTES DE GRIOTTES ET DE PRUNEAUX.			

CABERNET FRANC, 2018	7.20	47.-	22.-
ÉLEVÉ 24 MOIS EN BARRIQUE			
SAINT-SAPHORIN GRAND CRU, LAVAUX AOC, RICHARD NEYROUD			
ROBE ROUGE INTENSE AVEC DES REFLETS VIOLETS. NEZ PRÉSENTANT DES NOTES DE FRUITS ROUGES. FINALE ÉPICÉE ET LONGUE.			

ASSEMBLAGE « AMESAMIS », 2020, 7.5 DL	7.40	52.-	26.-
GAMARET, GARANOIR, DIOLINOIR, GALOTTA ÉLEVÉS EN TONNEAUX ET EN BARRIQUES			
CHARDONNE, LAVAUX AOC, CHRISTIN RÜTSCHÉ			
UN VIN À L'EXPRESSION AROMATIQUE DE FRUITS NOIRS AVEC UNE TOUCHE FLORÉALE. EN BOUCHE LES TANNINS SONT PRÉSENTS MAIS N'ENLÈVENT RIEN À LA FINESSE DE CE VIN. L'ÉLEVAGE EN TONNEAUX DE 400 LT ET DE BARRIQUES DE 225 LT. APPORTE DE LA COMPLEXITÉ ET DE LA SUCROSITÉ.			

GAMAY «SORTILÈGE», 2020		42.-	21.-
CHARDONNE, LAVAUX AOC, GIANNI BERNASCONI			
VIN AU BOUQUET COMPLEXE RAPPELANT LE SOUS-BOIS ET LES FRUITS MÛRS, ROBE SOUTENU, TANINS PRÉSENTS, BELLE STRUCTURE			

GAMARET, « BARRIQUE », 2019	5 DL / 7 DL	40.-/55.-	22.40 / 29.-
ÉLEVÉ 12 MOIS EN BARRIQUE			
CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, DELPHINE MOREL			
ATTAQUE ÉPICÉE ET FRUITÉE. ARÔMES DE PETITS DRUITS NOIRS SOUTENUS PAR DES TANINS HARMONIEUX.			

MONDEUSE NOIRE, 2018		58.-	30.-
ÉLEVÉE 12 MOIS EN BARRIQUE			
SAINT-SAPHORIN GRAND CRU, LAVAUX AOC, COSSY&FILS			
NOTES DE CERISES ET DE POIVRE. LES TANINS EN BOUCHE SONT FLATTEURS			

MERLOT « BARRIQUE », 2019		62.-	33.-
ÉLEVÉ EN BARRIQUE			
CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, JEAN-PAUL FORESTIER			
ROBE RUBIS AUX REFLETS DE CASSIS ET DE MÛRE. NEZ PRÉCIS SUR LES ÉPICES ET LE POIVRE BLANC. ATTAQUE PUISSANTE, CHALEUREUSE, SUR DES NOTES DE CASSIS, SUIVI D'UNE BELLE FRAÎCHEUR, TANNINS FERMES ET GOÛTEUX. EN FINALE,			