

## LES VINS

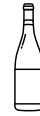


### VINS BLANCS

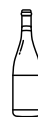
1 DL

7 DL (BT)

<b>CHASSELAS DE CHARDONNE, 2021</b> CHARDONNE, LAVAUX AOC, PRODUCTEUR VARIABLE	4.50	31.-	19.-
<b>CHASSELAS « DÉZALEY »/« CALAMIN », 2021</b> (EN ALTERNANCE) DÉZALEY GRAND CRU AOC / CALAMIN GRAND CRU, J.-F. NEYROUD DÉZALEY: BELLE MINÉRALITÉ, ARÔMES D'AMANDES GRILLÉES, BOUCHE COMPLEXE SOUTENUE PAR UNE POINTE DE CARBONIQUE. CALAMIN: NEZ TRÈS GÉNÉREUX AUX SENTEURS DE POMME OU DE PÊCHE. BOUCHE OPULENTE ET HARMONIEUSE, AVEC BEAUCOUP DE SAVEUR. TRAME MINÉRALE ET RAPICOLANTE, AVEC UNE FINALE RACÉE ET LONGUE	7.-	49.-	25.-
<b>CHASSELAS « CHÂTEAU DE CHARDONNE », 2020, 7.5 DL</b> CHARDONNE 1ER 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.	7.50	54.-	29.-
<b>CHARMONT, 2021</b> CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, FABRICE DUCRET CULTIVÉ DANS UN TERROIR SÉCULAIRE DE GRANDE TRADITION, CE VIN MINÉRAL BIEN QUE FRUITÉ SE DISTINGUE PAR SA FRAICHEUR, SA FINESSE ET SON CARACTÈRE FRIAND.	7.30	49.-	25.-
<b>PINOT GRIS, 2021</b> CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, DELPHINE MOREL CE PINOT GRIS SEC A EFFECTUÉ UNE MACÉRATION PELLICULAIRE DE QUELQUES HEURES AVANT PRESSURAGE, CE QUI LUI CONFÈRE DES ARÔMES TRÈS FRUITÉS. TENDRE ET LONG EN BOUCHE CE VIN SE CARACTÉRISE PAR SA COMPLEXITÉ.	7.30	49.-	25.-
<b>CHENIN BLANC, 2020/2021</b> CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, MARTIAL NEYROUD ARÔMES D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES ACCOMPAGNÉS D'UNE MINÉRALITÉ SOUTENUE.	8.-	53.-	27.-
<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.	8.20	41.- (5 DL)	22.-
<b>PINOT BLANC, 2021</b> CHARDONNE, LAVAUX AOC, GIANNI BERNASCONI RAISIN À BELLE MATURITÉ QUI DONNE UN VIN D'UNE GRANDE FINESSE, ACCOMPAGNÉE D'UNE NOTE EXOTIQUE. RICHE, ROND, ÉLÉGANTE		39.-	21.-
<b>VIOGNIER ÉLEVÉ EN BARRIQUE D'ACACIA, 2021, 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		42.-	21.-



	1 DL	7 DL (BT)	
<b>ASSEMBLAGE, « L'ACCOLADE », 2020</b>		52.-	26.-
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.			
<b>ASSEMBLAGE, « VIVA », 2021</b>		61.-	
SAUVIGNON BLANC ET SAUVIGNON GRIS CHARDONNE, LAVAUX AOC, CHRISTIN RÜTSCHÉ ASSEMBLAGE DE 75 % CHARDONNAY ET DE 25% SAUVIGNON BLANC. LE PREMIER DES DEUX PORTE LE FONDEMENT DU VIN, SA STRUCTURE, LE RÔLE DU SAUVIGNON BLANC, DONT LES VIGNES SE TROUVENT DANS LA POSITION LA PLUS HAUTE DU DOMAINE, EST D'AMENER DE LA VIVACITÉ, L'EXPRESSION AROMATIQUE LA PARTIE AÉRIENNE DU VIN. CELA DONNE UN VIN VIVACE, AVEC UNE BASE CONCENTRÉE ET VOLUMINEUSE.			
<b>DORAL, 2019/2020</b>		63.-	32.-
CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, FABRICE DUCRET LE NEZ, AMPLÉ, RAPPELLE LE VIOGNIER AVEC DES NOTES DE CURRY, SAFRAN ET NOIX DE COCO, IL OFFRE EN BOUCHE UNE CERTAINE AMPLITUDE, DE LA RICHESSE ET UNE ACIDITÉ DYNAMIQUE.			
<b>VIN BLANC MOUSSEUX</b>			
<b>«LE TOURBILLON», 2020, 7 DL</b>		56.-	30.-
CHARDONNE, LAVAUX AOC, FABRICE NEYROUD CHASSELAS ÉLEVÉ SELON LA MÉTHODE TRADITIONNELLE CHAMPENOISE.			
<b>VIN ROSÉ</b>			
<b>ROSÉ DE CHARDONNE, 2021, 5 DL/ 7 DL</b>	4.50	22.50/ 33.-	16.-/19.-
CHARDONNE, LAVAUX AOC, PRODUCTEUR VARIABLE			
<b>VINS ROUGES</b>			
<b>PINOT NOIR, 2019</b>	4.50	31.-	19.-
CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, CHARLY NEYROUD NEZ RAPPELANT LA FRAISE, LA CERISE ET LA GROSEILLE MÛRE. BOUCHE FRAÎCHE ET DÉLICATE, D'UNE STRUCTURE MODÉRÉE ET SOUPLE, MAIS PERSISTANTE, DINE ET ÉQUILIBRÉE.			
<b>GAMAY, « CHARMIGNY », 2020</b>	4.50	31.-	18.-
CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, JULIEN NEYROUD ISSU D'UNE SEULE PARCELLE, CE GAMAY OFFRE UNE BELLE RICHESSE ET UNE COMPLEXITÉ AROMATIQUE.			
<b>MARA, 2021</b>	6.80	47.-	23.-
CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, LAURENT COSSY OFFRE DES NOTES POIVRÉES, AVEC UNE BELLE INTENSITÉ DE FRUITS DES BOIS. EN FIN DE BOUCHE UNE LÉGÈRE NOTE DE POIVRON ET DE TANIN.			



	1 DL	7 DL (BT)	
<b>GAMARET, 2018</b> CHARDONNE, LAVAUX AOC, RICHARD NEYROUD VIN RICHE ET STRUCTURÉ. DE SA ROBE NOIRE ET VIOLACÉE ÉMANENT DES NOTES DE FRUITS CONFITS ET D'ÉPICES	6.50	44.-	22.-
<b>GAMAY « LA GOURMANDE », 2021</b> CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, JEAN-PAUL FORESTIER ÉLEVÉ EN BARRIQUE. LE NEZ OFFRE DES NOTES DE CERISE ET D'ÉPICE DOUCE. AINSI QU'UNE LÉGÈRE TOUCHE DE VANILLE. ATTAQUE SOUPLE ET SOYEUSE, NOTES DE GRIOTTES ET DE PRUNEAU.	7.30	49.-	25.-
<b>ASSEMBLAGE « JARDIN SECRET », 2020</b> GAMARET, GARANOIR, DIOLINOIR, MERLOT ÉLEVÉS EN BARRIQUE CHARDONNE, LAVAUX AOC, GIANNI BERNASCONI VIN AUX LÉGERS REFLETS NOIRS QUI SE DISTINGUENT SUR UN FOND ROUGE SOMBRE, ANNONÇANT DES ARÔMES COMPLEXES DE FRUITS, D'ÉPICES, ET DE POIVRON AU BEAU VOLUME TANNIQUE. UNE FRAÎCHEUR FRIANDE ACCOMPAGNE LA FINALE EXPRESSIVE.	8.-	55.-	27.-
<b>ASSEMBLAGE N°3, « TOVEYRE », 2018, 5 DL / 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 AVANT UNE BELLE STRUCTURE SUPPORTÉE PAR DE BEAUX TANNINS TRÈS FINS. BELLE LONGUEUR FINALE.	36.-/53.-		19.50/23.-
<b>ASSEMBLAGE « COUP DE FOUDRE », 2019</b> GAMARET, GARANOIR, DIOLINOIR, MERLOT ÉLEVÉS EN FÛT DE CHÊNE CHARDONNE, LAVAUX AOC, J.-P. WIRTHNER BELLE ROBE AUX REFLETS NOIRS. BELLE COMPLEXITÉ AROMATIQUE MÉLANGÉ FRUITS ROUGES ET ÉPICES. BOUCHE FRAICHE ET FRUITÉE	42.-		22.-
<b>PINOT NOIR BARRIQUÉ, « CARDONA », 2020</b> CHARDONNE GRAND CRU, LAVAUX AOC, JEAN-FRANÇOIS NEYROUD NEZ FINEMENT BOISÉ AUX GOURMANDS PARFUMS DE CASSIS ET DE FRAISES ÉCRASÉES. BOUCHE AMPLE, ET PUISSANTE, AVEC UNE ÉVOLUTION ÉPICÉE, À LA SAVEUR DE RÉGLISSE. TANNINS FONDUS.	56.-		28.-
<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>GALOTTA, 2020</b> SAINT-SAPHORIN GRAND CRU, LAVAUX AOC, DELPHINE MOREL VIN TRÈS CORSÉ ET FRUITÉ, AUX NOTES DE CASSIS ET DE MYRTILLE. LA MASSE TANNIQUE EST ÉLEVÉE MAIS TRÈS BIEN INTÉGRÉE AVEC UNE LONGUE PERSISTANCE EN BOUCHE. CE VIN A ÉTÉ ÉLEVÉ 12 MOIS EN BARRIQUE DE CHÊNE, CE QUI LUI APPORTE DE LA RONDEUR.	65.-		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.-