

7.5 dl  36.-

Domaine : Le Prieuré, Satigny
Appellation : Genève Satigny A.O.C.
Cépages : Pinot Noir

Belle robe rubis intense.
Nez: Bouquet fruité avec des arômes floraux.
Bouche: Intense et équilibré avec des tanins légers.

Accords gastronomiques :
Plats de viande froide, les viandes grillées rouges et blanches ainsi que les fromages à pâte dure et molle.



Province : Le Prieuré, Satigny
Appellation : Genève Satigny A.O.C.
Grapes : Pinot Noir

Wine with intense ruby color.
Aromas: Fruity bouquet with floral aromas.
Palate: Intense and balanced with light tannins.

Gastronomic suggestions :
Cold meat dishes, red grilled meats and white as well as hard and soft cheeses.

7.5 dl  39.-

Domaine : de Crochet

Appellation : Grand cru, Mont-sur-Rolle, La Côte A.O.C.

Cépages : Gamay et pinot noir

Robe rouge très soutenue, notes de fraise et de framboise mêlées d'un soupçon de cassis.

Attaque franche, bonne structure, arômes fruités.

Accords gastronomiques:

Idéal avec les viandes rouges, les viandes en sauce et les mets au fromage.



Province : Domaine de Crochet

Appellation : Grand cru, Mont-sur-Rolle, La Côte A.O.C.

Grapes : Gamay and pinot noir

Very strong red color. strawberry and raspberry notes mixed with a hint of black currant.

Marked attack, good structure, fruity aromas.

Gastronomic suggestions

Ideal with red meats, meats in sauce and cheese dishes.

7.5 d  58.-

Domaine : Hammel Vaud

Appellation : Vin de pays - Suisse

Cépages : 100% Malbec

Robe pourpre profonde, aubergine brillante.

Nez intense aux arômes de cassis, grenades mûres et myrtilles.

Palais élégant, notes de petits fruits noirs, cerise et framboise.

Accords gastronomiques:

Idéal avec les viandes rouges, les viandes en sauce
et les mets au fromage.



Province : Domaine Hammel Vaud

Appellation : Vin de pays - Suisse

Grapes : 100% Malbec

Deep purple color, bright aubergine.

Intense nose with aromas of blackcurrant, pomegranates
and blueberries.

Elegant palate, notes of black berries, cherry and raspberry.

Gastronomic suggestions

Ideal with red meats, meats in sauce and cheese dishes.

7.5 dl  39.-

5 dl  29.-

Domaine : Région Du Valais

Appellation : Dôle Des Monts A.O.C.

Cépages : Pinot Noir, Gamay

Nez : Fruits rouges, fraise, framboise, cerise.

Bouche : Attaque fruitée, tannins fondus, très belle rondeur.

Accords gastronomiques :

Idéal avec de la charcuterie, plateau de fromages, viande blanche, viande rouge.



NOMBREUSES MÉDAILLES
ET DIPLOMES D'HONNEUR
VALAIS APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

DÔLE DES MONTS

ROBERT GILLIARD S.A.
ÉLEVEURS - PROPRIÉTAIRES

 **SION** 

MAISON FONDÉE EN 1885

PRODUCT OF SWITZERLAND • VALAIS RED WINE

Province : Valais Region

Appellation : Dôle Des Monts A.O.C.

Grapes : Pinot Noir, Gamay

Aromas of red fruit, strawberry, raspberry, cherry.

In mouth, a fruity attack, melted tannins, well rounded.

Gastronomic suggestions :

It harmonizes with all kinds of red and white meat, delicatessen and cheeses.



7.5 cl 44.-

Domaine : Aymon Dominique, Anzère - Ayent

Appellation : Pinot Noir A.O.C. Valais

Cépages : Pinot Noir

Vin à la robe rubis intense et aux saveurs fruitées avec des tanins fondus et nobles.

Accords gastronomiques:

Idéal avec la volaille, le veau, les viandes rouges, les fromages et les mets aux champignons.

PINOT NOIR
A.O.C. VALAIS

AD

Province : Domaine Aymon Dominique, Anzère - Ayent

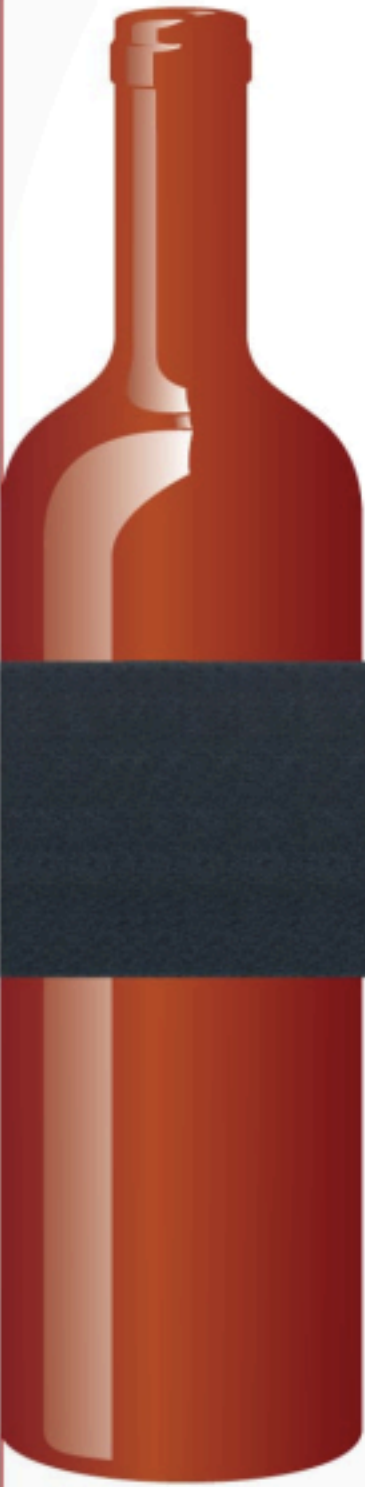
Appellation : Pinot Noir A.O.C. Valais

Grapes : Pinot Noir

Wine with intense ruby color and fruity flavors with melted and noble tannins.

Gastronomic suggestions

It harmonizes perfectly with the poultry, the veal, the red meats, the cheeses and the dish in mushrooms.



7.5 dl  69,-

Domaine : Aymon Dominique, Anzère - Ayent

Appellation : Merlot A.O.C. Valais

Cépages : Merlot

Vin à la robe pourpre aux reflets violets,
nez expressif de fruits noirs mûrs.

Accords gastronomiques:

Idéal avec l'agneau, le veau, les viandes rouges,
les fromages et les mets aux champignons.

MERLOT
A.O.C. VALAIS

AD

Province : Domaine Aymon Dominique, Anzère - Ayent

Appellation : Merlot A.O.C. Valais

Grapes : Merlot

Purple wine with violet hues,
expressive nose of ripe black fruits

Gastronomic suggestions

It harmonizes perfectly with lamb, veal, red
meats, cheeses and mushrooms dishes.



7.5 dl  49.-

5 dl  34.-

Domaine : Imesch Vins Soleil D'or

Appellation : Humagne rouge A.O.C. Valais

Cépages : Humagne rouge

Robe rouge intense avec des reflets bruns.

Nez : subtiles fragrances de romarin et de thym avec des notes briochées et de pain grillé.

En bouche, les senteurs perçues au nez.

Accords gastronomiques :

Idéal avec des viandes marinées, le gibier, les viandes rouges grillées et les fromages d'alpage.

Province : Imesch Vins Soleil D'or

Appellation : Humagne rouge A.O.C. Valais

Grapes : Humagne rouge

Intense red color with brown reflections.

Nosw : Subtile fragrances of rosemary and thyme with notes of brioche and toast.

In the mouth, the scents perceived on the nose.

Gastronomic suggestions :

It harmonizes perfectly with marinated meat, wild animal meat, red grilled meat, salty meat and alpine cheese.



7.5 dl  56.-

5 dl  39.-

Domaine : Dumoulin Frères, Grandinaz

Appellation : Cornalin Du Valais A.O.C.

Cépages : Cornalin

Vin à belle robe sombre avec des reflets rouges cerise.
Nez : Fruité, griottes sauvages, petits fruits des bois.
Au palais, structure charpentée, tanins souples et amples.

Accords gastronomiques :

Idéal avec des viandes marinées, le gibier, les viandes rouges grillées et les fromages d'alpage.

Province : Dumoulin Frères, Grandinaz

Appellation : Cornalin Du Valais A.O.C.

Grapes : Cornalin

This wine distinguishes itself by its dark cherry color and cherry red reflections. Fruity aromas of wild cherries and little red forest fruits. On your palate, a soft and ample tannins.

Gastronomic suggestions :

It harmonizes perfectly with marinated meat, wild animal meat, red grilled meat, salty meat and alpine cheese.

7.5 dl  54.-

5 dl  38.-

Domaine : Région Du Valais

Appellation : Syrah Sélection A.O.C. Valais

Cépages : Syrah

Nez : Note épicée, poivrée, cassis et framboise.

Bouche : Rond, équilibré, riche et ample aux tanins racés.

Accords gastronomiques :

Idéal avec le gigot d'agneau, les grillade, le tartare de bœuf et les viandes rouges.



Province : Valais Region

Appellation : Syrah Sélection A.O.C Valais

Grapes : Syrah

Aromas of spices, peppers, blackcurrant and raspberry.

In mouth, round and balanced with rich and ample tannins.

Gastronomic suggestions :

It harmonizes perfectly a leg of lamb, grilled meat, beef tartar and other red meat.

7 dl 48.-

5 dl 36.-

Domaine : du Centaure Dardagny

Appellation : Centaure Pinot Noir A.O.C. Genève

Cépages : Pinot Noir

Le Pinot Noir est probablement le plus ancien cépage cultivé en dehors de l'aire méditerranéenne. Originaire de Bourgogne, il existe depuis longtemps dans nos régions. Cépage noble.

Accords gastronomiques :

Il escorte parfaitement les viandes rouges, le gibier et le canard. Essayez-le sur des poissons d'eau douce.



Province : Domaine du Centaure Dardagny

Appellation : Centaure Pinot Noir A.O.C. Genève

Grapes : Pinot Noir

Pinot Noir is probably the oldest variety of grape cultivated outside the mediterranean area. Originally from Burgundy it has been grown in our regions for a long time. A noble variety.

Gastronomic suggestions :

It is well suited to red meat, game and duck. You can try it out with freshwater fish.

7 dl 58.-

Domaine : du Centaure Dardagny

Appellation : Légende Gamaret-Garanoir A.O.C. Genève

Cépages : Gamaret-Garanoir

Le Garanoir issu d'un clone du Gamaret, est un croisement du Gamay et du Reichensteiner (cépage blanc allemand, autrichien), donne un cépage rouge précoce permettant un vin équilibré, riche en couleur et en bon tannin. Apte à un certain vieillissement.

Accords gastronomiques :

Accompagne très bien les viandes rouges en sauce, les grillades, la volaille et les plats campagnards du terroir.



Province : Domaine du Centaure Dardagny

Appellation : Légende Gamaret-Garanoir A.O.C. Genève

Grapes : Gamaret-Garanoir

Garanoir is cloned from Gamaret, a cross between Gamay and Reichensteiner (a German/Austrian white wine variety). This variety of grape, matured early, produces a well balanced wine rich in colour and tannin. It can be laid down for a number of years.

Gastronomic suggestions :

It harmonizes with all red meats in sauce, grilled meats, poultry and country dishes from this territory.



7.5 dl  38.-

Domaine : Genève

Appellation : Gamaret de Genève A.O.C.

Cépages : Gamaret

Couleur : Rouge foncé avec des reflets cerise noire.

Nez : Epice avec des senteurs de réglisse.

Bouche : Equilibré, notes boisées et final persistant.

Accords gastronomiques :

Il s'accommode parfaitement avec toutes les viandes rouges ou blanches, la charcuterie et les fromages à pâte dure.

Province : Dardagny, Geneva

Appellation : Gamaret de Dardagny A.O.C.

Grapes : Gamaret

Colour : Dark red with dark cherry reflections.

Nose : Spicy with hints of liquorice.

Palate : Balanced woody notes and lingering finish.

Gastronomic suggestions :

It harmonizes with all kinds of red and white meat, delicatessen and hard cheese.

7.5 dl  98,-

Domaine : Faiveley (Bourgogne)

Appellation : Mercurey Vieilles Vignes

Cépages : Pinot Noir

Nez : Les senteurs de petits fruits rouges se mêlent agréablement aux arômes boisés et d'épices.

Bouche : Un très bel équilibre, sa richesse aromatique s'associe à merveille avec des tanins fins pour en faire un vin racé.

Accords gastronomiques :

Idéal avec les viandes rouges, les viandes grillées et les mets au fromage.

Province : Faiveley (Bourgogne)

Appellation : Mercurey Vieilles Vignes

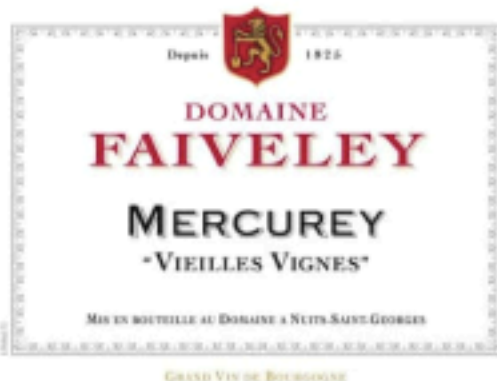
Grapes : Pinot Noir

Aromas of red berries mingle pleasantly with woody aromas and spices.

In mouth, a very nice balance, its aromatic richness combines wonderfully with fine tannins to make a racy wine.

Gastronomic suggestions :

Ideal with red meat, grilled meat and cheese dishes.



7.5 cl  89.-

Domaine : Château Prieuré-Lichine, Bordeaux

Appellation : Margaux, Confidences de Prieuré-Lichine

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Belle robe grenat.

Nez : Palette large et complexe, sur de beaux arômes d'épices et de réglisses.

Bouche : Champue et pleine, bien charpenté mais tout en souplesse.

Accords gastronomiques :

Il s'accommode parfaitement avec toutes les viandes rouges ou blanches et les mets au fromage.



Province : Château Prieuré-Lichine, Bordeaux

Appellation : Margaux, Confidences de Prieuré-Lichine

Grapes : Merlot, Cabernet Sauvignon

Beautiful garnet color.

Wide and complex palette, with beautiful aromas of spices and licorice.

Gastronomic suggestions :

It harmonizes perfectly with all kinds of red or white meat and cheese dishes.



7.5 dl  36.-

Domaine : Frédéric Probst Collex-Bossy
Appellation : Chardonnay A.O.C. Genève
Cépages : Chardonnay

Ce vin a des goûts de fruits frais et fleurs blanches et tend vers des notes grillées.

Accords gastronomiques :
Vin d'apéritif, il se conjugue parfaitement avec les mets au fromage ou les filets de perche du Lac Léman.



Province : Frédéric Probst Collex-Bossy
Appellation : Chardonnay A.O.C. Geneva
Grapes : Chardonnay

This Chardonnay has flavours of fresh fruit and white flowers and ages towards grilled notes.

Gastronomic suggestions :
It will perfectly accompanies your appetizers, as well as fish and soft or hard cheeses.

7 dl 39.-

3.75 dl 24.-

Domaine : Mûri dans des parchets en ville de Sion

Appellation : Fendant de la Dame de Sion. Le nom FENDANT est une appellation réservée exclusivement au Valais.

Cépage : Chasselas

L'heureux mariage soi – cépage lui confère toutes les qualités d'un grand vin blanc du Valais. C'est un cru sec, friand, fin, fruité qui séduit par son élégance.

Accords gastronomiques :

Vin d'apéritif par excellence, se marie fort bien avec la raclette, la fondue, les mets au fromage et les autres spécialités valaisannes.



Province : Ripened in the lands in the city of Sion

Appellation : Fendant de la Dame de Sion. The name FENDANT is an appellation exclusively reserved for the Valais region.

Grapes : Chasselas

The happy union of soil and grapes makes this a top quality white wine of Valais. Dry wine, soft and fruity that seduces with its elegance.

Gastronomic suggestions :

Apéritif wine, it harmonizes perfectly with cheese dishes such as raclette or fondue and other specialties from Valais.

7.5 dl 44.-

3.75 dl 26.-

Domaine : Les Murettes

Appellation : Fendant A.O.C. Valais, Vin Blanc

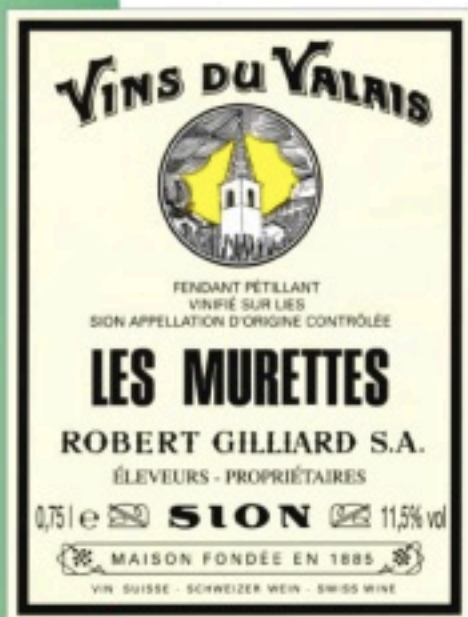
Cépages : Fendant

Nez : Fleurs blanches, tilleul, notes de fruits frais.

Bouche : Remarquable attaque fruitée, notes minérales, vif.

Accords gastronomiques :

Idéal avec un amuse-bouche, cocktail dînatoire, et plats froids.



Province : Les Murettes

Appellation : Fendant A.O.C. Valais 2013, White Wine

Grapes : Fendant

Aromas of white flowers, lime, and hints of fresh fruit.

Rich fruity taste with notes of minerals.

Gastronomic suggestions :

It harmonizes perfectly with appetizers, cocktail parties and cold dishes.

7 dl 46.-

Domaine : Clos de la République, P. Fonjallaz, Vaud

Appellation : Lavaux A.O.C. Epesses.

Cépages : Chasselas

Robe : Jaune clair.

Nez : Mélange d'agrumes et d'arômes de tilleul

Bouche : Fines bulles aux notes légères de citron vert.

Accords gastronomiques :

Vin d'apéritif, il se conjugue parfaitement avec les mets au fromage, fondue, raclette et les poissons du lac.



*«Blancher des dents, le meilleur... s'est fait du vin du nord et de la haute
pour bouter de tout un pays un vin de la République 2010!
Surtout dans les terres de Lavaux et de Chablais, cette région dont la
dénomination est «Clos et Lavaux» résume les racines, les traditions, les
habitudes, tous les aspects de la vie qui ont fait le vin de la haute
municipalité, fin de la tradition et de son savoir-faire»*

Patrick Fonjallaz

PATRICK FONJALLAZ
EPESSES

Province : Clos de la République, P. Fonjallaz, Vaud

Appellation : Lavaux A.O.C. Epesses.

Grapes : Chasselas

Colour : Pale yellow.

Aromas : Blend of citrus and lime blossom aromas

On your palate : Fine bubbles with light notes of lime.

Gastronomic suggestions :

Apéritif wine, it goes perfectly with dishes in cheese,
fondue, raclette and lake fish.



7.5 dl 52.-

Domaine : Aymon Dominique, Anzère - Ayent

Appellation : Petite Arvine A.O.C. Valais

Cépages : Petite Arvine

Vin Valaisan de réputation internationale.

Au nez d'agrumes, de pamplemousse et de rhubarbe avec des notes minérales.

Accords gastronomiques :

Il accompagnera parfaitement vos apéritifs, ainsi que les mets au fromage, poissons et les fromages mûrs.



PETITE ARVINE
A.O.C. VALAIS

AD

Province : Domaine Aymon Dominique, Anzère - Ayent

Appellation : Petite Arvine A.O.C. Valais

Grapes : Petite Arvine

Valaisan wine of international reputation

Aromas of citrus, grapefruit and rhubarb with mineral notes.

Gastronomic suggestions :

It will perfectly accompanies your appetizers, as well as cheese dishes, fish and mature cheeses.



7.5 dl 44.-

Domaine : Région Du Valais

Appellation : Johannisberg A.O.C. Valais

Cépages : Sylvaner

Sa robe est tantôt d'un jaune-vert, tantôt dorée!
Au nez, des arômes d'amandes grillées ou de fruits exotiques.
La bouche est aromatique, moelleux mais ferme. Il a du corps,
de l'ampleur mais reste souple et tendre.

Accords gastronomiques :

Il accompagnera parfaitement vos apéritifs, ainsi que les
champignons et les fromages à pâte tendre ou dure.



Johannisberg
AOC Valais

vin de Suisse

Maison Rouge SA
Saint-Pierre-de-Clages

vin de Suisse

Province : Valais Region

Appellation : Johannisberg A.O.C. Valais

Grapes : Sylvaner

Sometimes yellow-green, sometimes gold in color! Aromas of
grilled almonds or exotic fruits. In mouth it is aromatic, mellow but
firm. It has a body of magnitude but remains smooth and tender.

Gastronomic suggestions :

It harmonizes perfectly with appetizers as well as mushrooms
and hard or soft cheese.

7.5 dl  84.-

Domaine : Les Murettes

Appellation : Dézaley Chemin De Fer Grand Cru, Vin Blanc

Cépages : Chasselas

Empreint de senteurs de pierre à fusil, ses saveurs veloutées, ses notes miellées et flatteuses se déploient en bouche.

Accords gastronomiques :

Il s'accorde superbement avec les volailles ou avec la texture fine et délicate de poissons nobles – turbot et sole –

Son onctuosité offre un duo de rêve avec un vieux gruyère ou encore avec un vacherin fribourgeois.



Province : Les Murettes

Appellation : Dézaley Chemin De Fer Grand Cru, White Wine

Grapes : Chasselas

With a hint of flinty aromas, its velvety and honey flavors unfold in mouth.

Gastronomic suggestions :

It harmonizes perfectly with poultry and noble fish like turbot and sole. Its smoothness offers a match made in heaven with an old Gruyère or with vacherin from Fribourg.

7 cl 39.-

Domaine : du Centaure Dardagny

Appellation : Minotaure, Pinot Blanc A.O.C. Dardagny

Cépages : Pinot Blanc

Belle robe jaune, profonde, claire et étincelante.

Nez : Fin et délicat, des notes à caractères minérales.

Final de charme grâce à sa rondeur.

Accords gastronomiques :

Il est très agréable en apéritif, et s'accommode parfaitement avec des poissons de lacs et rivières ainsi que des fromages à pâte dure.



Province : du Centaure Dardagny

Appellation : Minotaure, Pinot Blanc A.O.C. Dardagny

Grapes : Pinot Blanc

This wine has a profound sparkling and light yellow color.

Fine and delicate aromas and a hint of mineral character. Very charming due to its roundness.

Gastronomic suggestions :

Perfect as an aperitif wine, and accompanies fish from lakes and rivers as well as hard cheeses.

7 dl 54.-

Domaine : La Donzelle

Appellation : Sauvignon Blanc A.O.C. Genève

Cépages : Sauvignon Blanc

Robe Jaune or

Bouquet expressif de fruits frais et exotiques

En bouche, cru frais, aromatique et bien équilibré.

Accords gastronomiques :

Vin d'apéritif, il se conjugue parfaitement avec les mets au fromage ainsi que les poissons de mer ou du lac.

Province : La Donzelle

Appellation : Sauvignon Blanc A.O.C. Geneva

Grapes : Sauvignon Blanc

Glittering yellow gold robe.

Meaning expressive bouquet of fresh and exotic fruits.

On the palate, fresh, aromatic and well-balanced vintage.

Gastronomic suggestions :

It will perfectly accompanies your appetizers, as well as cheese dishes and lake or sea fishes.

contient des vitilles
70 cl
14.2 % vol.
AOC Genève

Sandrine Bersier et Famille
Vignerons à Dardagny
www.roche1859.ch



7 dl 49,-

3.75 dl 29,-

Domaine : Henry Badoux

Appellation : Aigle Les Murailles, Grand Vin, Blanc

Cépages : 100% Chasselas

Belle robe jaune citron, profonde, claire et étincelante.

Nez : Fin et délicat, avec des arômes évoquant le tilleul en fleurs, des notes à caractères minérales. Final de charme grâce à sa rondeur.

Accords gastronomiques :

Il est très agréable en apéritif, et s'accommode parfaitement avec des poissons de lacs et rivières ainsi que des fromages à pâte dure.



Province : Henry Badoux

Appellation : Aigle Les Murailles, Great White Wine.

Grapes : 100% Chasselas

This wine has a profound sparkling and light lemon color.

Fine and delicate aromas of lime flowers, and a hint of mineral character. Very charming due to its roundness.

Gastronomic suggestions :

Perfect as an aperitif wine, and accompanies fish from lakes and rivers as well as hard cheeses.

7.5 d 52.-

Domaine : Château de Malessert

Appellation : 1er Grand Cru / Féchy La Côte A.O.C. Vaud

Cépages : Chasselas

Sa robe est jaune dorée.

Au nez : Développe des notes florales, fruitées et minérales.

En bouche : Un vin riche, gras, puissant et bien équilibré.

Accords gastronomiques :

Il accompagnera parfaitement vos apéritifs, ainsi que les fromages à pâte tendre ou dure, les Malakoffs et les poissons d'eau douce.

Province : Château de Malessert

Appellation : 1er Grand Cru / Féchy La Côte A.O.C. Vaud

Grapes : Chasselas

Colour : golden yellow

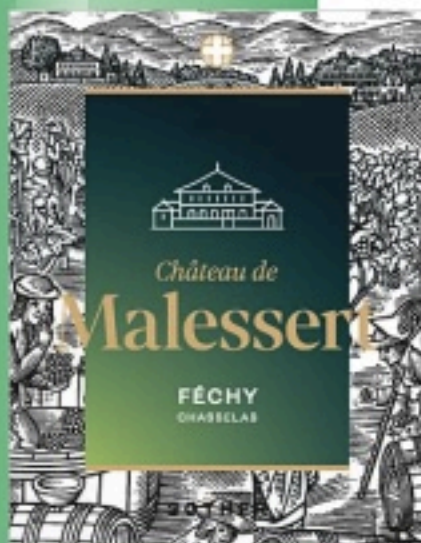
On the nose : Develops floral, fruity and mineral notes.

On the palate : A rich, fat, powerful and well-balanced wine.

Gastronomic suggestions :

It harmonizes perfectly with appetizers as well as soft or hard cheeses, Malakoffs and freshwater fish.

PREMIER GRAND CRU



7.5 dl  69.-

Domaine : Gérard Besse Valais

Appellation : Païen/Heida Les Serpentes Martigny A.O.C.

Cépages : Savagnin Blanc

Robe : jaune avec des reflets verts

Nez : Très complexe et fin, sur des odeurs fruitées, d'écorces d'orange

Bouche : Une attaque fraîche et fruitée sur les agrumes.

Un vin équilibré sur la fraîcheur et le fruit

Accords gastronomiques :

Il accompagnera parfaitement vos apéritifs, ainsi que les fromages à pâte tendre ou dure, fondue et raclette.



Province : Gérard Besse Valais

Appellation : Païen/Heida Les Serpentes Martigny A.O.C.

Grapes : Savagnin Blanc

Yellow with green highlights colors

Aromas : Very complex and fine, with fruity odors, orange peel.

Palate : A fresh and fruity attack on citrus fruits. A balanced wine on freshness and fruit.

Gastronomic suggestions :

It harmonizes perfectly with appetizers as well as hard or soft cheese, fondue and raclette.

7.5 cl  56.-

Domaine : Gérard Besse Valais

Appellation : Riesling Martigny A.O.C.

Cépages : Riesling

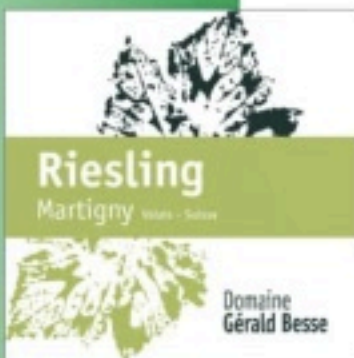
Robe : Jaune vert vif

Nez : Intense, avec des arômes primaires et de belles notes de fruits frais tels que la pêche blanche et le melon.

Bouche : Attaque vive, marquée par une légère douceur avec des arômes primaires prononcés et élégants.

Accords gastronomiques :

Il accompagnera parfaitement vos apéritifs, ainsi que les fromages à pâte tendre ou dure, fondue et raclette.



Province : Gérard Besse Valais

Appellation : Riesling Martigny A.O.C.

Grapes : Riesling

Bright green yellow color

Aromas : Intense, with primary aromas and beautiful notes of fresh fruits such as white peach and melon.

Palate : Sharp attck, marked by a slight softness with pronounced and elegant primary aromas.

Gastronomic suggestions :

It harmonizes perfectly with appetizers as well as hard or soft cheese, fondue and raclette.

7.5 dl 44.-

5 dl 34.-

Domaine : Château d'Auvernier

Appellation : Neuchâtel AOC Oeil de Perdrix

Cépages : Pinot Noir

Robe saumon typique, un nez exhalant d'agréables arômes de baies rouges, de fraises et de raisins, un palais souple qui révèle tout le fruité du pinot noir, avec de légères notes épicées, sec, frais, un rosé qui a de la classe.

Accords gastronomiques :

Ce vin est conseillé en apéritif, avec le poisson et les viandes blanches, ainsi que les mets au fromage tels que la raclette et les fondues au fromage.

Province : Château d'Auvernier

Appellation : Neuchâtel AOC Oeil de Perdrix

Grapes : Pinot Noir

Typical salmon dress, a nose exuding pleasant aromas of red berries, strawberries and raisins, a supple palate that reveals all the fruity pinot noir, with slight notes spicy, dry. Fresh, a rosé that has class.

Gastronomic suggestions :

This wine is advised in apéritif, with the fish and the white meats, as well as the dish to the cheese such as the raclette and the cheese fondues.



Oeil de Perdrix



7.5 dl  89.-

La coupe  12.-

Kir Royal  14.-

Domaine : Champagne Joseph Perrier

Appellation : Joseph Perrier Brut Cuvée Royale

Cépages : Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Nez : Il offre des notes complexes de pomme verte, de mandarine et de pêche de vigne.

Bouche : Développe une belle longueur fine et élégante.

Accords gastronomiques :

Parfait pour être dégusté tout au long d'un repas.

Province : Champagne Joseph Perrier

Appellation : Joseph Perrier Brut Cuvée Royale

Grapes : Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Bouquet : It offers complex notes of green apple, tangerine and vine peach.

Palate : Develops a beautiful thin and elegant length.

Gastronomic suggestions :

Perfect to be enjoyed throughout a meal.





7.5 cl 49.-

Domaine : Saint André de Figuières

Appellation : Première Côtes de Provence A.O.P.

Cépages : Mouvèdre, Cinsault, Grenache

Robe rose très pâle nuancée de gris.

Nez joliment fruité, notes d'ananas, d'abricot, de brugnion, de litchi puis des herbes de Provence, des épices poivre et muscade.

Bouche ample et croquante, dominée aromatiquement par la fraise et le poivre.

Accords gastronomiques :

Ce vin est conseillé en apéritif, avec les poissons les viandes blanches, ainsi que les mets au fromage.

Province : Saint André de Figuières

Appellation : Première Côtes de Provence A.O.P.

Grapes : Mouvèdre, Cinsault, Grenache

Very pale pink color shaded with grey.

Nose nicely fruity pineapple, apricot, brugnion, lychee then herbs of Provence, pepper and nutmeg spices.

Ample and crunchy mouth, aromatically dominated by strawberry and pepper.

Gastronomic suggestions :

This wine is advised in apéritif, with the fish and the white meats, as well as the dish to the cheese.

FIGUIÈRE
FAMILLE COMBARD
PREMIÈRE