

MAISON DU PRIEUR



CARTE DES VINS



Le vignoble des Côtes de l'Orbe AOC est la symbiose entre la plus vieille région viticole de Suisse et un terroir de grandes qualités.

A mi-chemin entre les lacs Léman et de Neuchâtel, l'appellation d'origine «Côtes de l'Orbe » s'étend sur une vingtaine de communes, d'Eclépens à Yverdon-les-Bains sur une superficie d'environ 180 hectares.

La molasse, le calcaire et l'argile enrichissent la diversité des terroirs. Généralement orientées plein sud, les vignes profitent d'un climat plus sec qu'ailleurs dans le canton, idéal pour la culture des cépages rouges qui représentent environ deux tiers du vignoble.

LES POTS DU PRIEUR



Chasselas

Cave des 13 Coteaux, Arnex-sur-Orbe

Cépage : Chasselas

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Vinification : Une sélection de chasselas de nos meilleurs terroirs, vinifiée avec soin et tradition, confère à ce cru l'expression d'excellence de la région

Nez floral et fruité tout en finesse et élégance, belle minéralité avec un agréable friand en bouche. Vin idéal pour l'apéritif, il accompagne également les poissons du lac, les plats de fromages régionaux et les moments de convivialité.

50cl CHF 28.00

Rosé

Cave des 13 Coteaux, Arnex-sur-Orbe

Cépage : Gamay

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Vinification : Un rosé tout en fraîcheur.

Nez de petits fruits rouges, framboise et raisinet, belle amplitude en entrée de bouche avec une vivacité finale qui apporte du croquant, pour un plaisir renouvelé. Accompagne à merveille les salades composées de crudités et de produits de salaisons ou de fumage, ainsi que les grillades estivales assorties.

50cl CHF 28.00

Le Clos

Cave Mirabilis, Côtes de l'Orbe

Cépage : Gamay

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Vinification : Vinification en grappes entières avec fermentation en macération carbonique, produisant un vin léger et aromatique, avec une faible teneur en alcool et une grande richesse de saveurs.

Nez de fruits noirs accompagné de notes épicées, ample en bouche avec une belle finale.

50cl CHF 28.00

LES VINS DU PRIEUR



Vin Mousseux

Plaisir Brut

Cave des 13 Coteaux, Arnex-sur-Orbe

Cépage : Riesling/Sylvaner, Gamay et Garanoir

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Vinification : Le jus du cœur de presse est vinifié avant une lente prise de mousse.

Vin disposant d'une agréable fraîcheur et d'un goût fruité ; la myriade de bulles crée une sulfureuse vague pétillante qui éveille les papilles. Vin idéal pour accompagner un apéritif, un repas gastronomique ou un moment festif.

75cl CHF 59.00

Vins Blancs

Côte de Bellevue

Pierre-Yves Poget, Cave Mirabilis, Agiez

Cépage : Chasselas

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Vinification : Elevé sur Lie

Un blanc généreux et fruité qui se caractérise par sa maturité, un volume certain et une belle longueur. Il offre un nez floral plutôt expressif ainsi qu'une robe cristalline. Un chasselas qui enchantera à coup sûr les plus sceptiques.

70cl CHF 44.00

Esprit

Yann Morel, Domaine YM, Arnex-sur-Orbe

Cépage : Pinot Noir Pressé en Blanc en Fût de Chêne

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Vin idéal pour accompagner du poisson ou encore nos terrines maison. Au palais, des saveurs élégantes et des notes de fruits rouges.

70cl CHF 49.00

LES VINS DU PRIEUR



Chardonnay Benjamin Morel, Château de Valeyres, Valeyres-sous-Rance

Cépage : Chardonnay Confidentiel

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Vin capiteux aux arômes d'agrumes, note de torréfaction avec une fraîche vivacité. Vin de belle élégance avec une forte personnalité.

70cl CHF 58.00

Le Prieuré Satigny - Alfred Necker, Hammel, Rolle

Cépage : Pinot Blanc

Appellation : Genève AOC

Vinification : Elevage partiellement en barrique

Dévoilant des arômes typiques floraux (acacia, fleurs blanches) et de fruits jaunes (pêche). En bouche, l'attaque est tout en souplesse, généreuse et fraîche, donnant un vin en parfaite harmonie. Idéal pour le poisson ou les viandes blanches.

75cl CHF 45.00

Divona

Johanniter YC Martin, Bavois

Cépage : Johanniter

Appellation : Grand Cru

Vinification : Fermentation traditionnelle, élevage en cuve inox pour préserver la fraîcheur et les arômes du cépage.

Un vin blanc frais et fruité, aux arômes floraux et une légère minéralité. Bien équilibré, il offre une belle vivacité, avec une texture délicate et une finale agréable

50cl CHF 34.00

Clos de la

Dame Collection Chatelanat, Vigneron Roland & Cédric Gaillar - Propriété Bugnion & Briod

Cépage : Chasselas

Appellation : Féchy - AOC La Côte

Ce Chasselas de gastronomie se caractérise par ses notes de caramel, sa minéralité et sa rondeur en bouche. Il est conseillé de le boire avec une année de bouteille afin qu'il s'exprime pleinement. Idéal pour un apéritif agrémenté de fromages

75cl CHF 43.00

LES VINS DU PRIEUR



Viognier Cave des 13 Coteaux, Arnex-sur-Orbe

Cépage : Viognier Sélection

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Nez d'abricot et pêche des vignes agrémentées de notes toastées. Riche en bouche avec des arômes de fruits. Il accompagne les mets goûteux, les carpaccios et tartares de poissons, ainsi que la volaille.

70cl CHF 49.00

Baron Blanc Benjamin Morel, Château de Valeyres, Valeyres-sous-Rance

Cépage : Pinot Blanc

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Vinification : Profil minéral en deux fermentations

Vin élégant, de structure riche, parfois marqué par un léger sucre résiduel. Il accompagne très bien les quiches, tartes salées, crustacés & volaille rôti.

70cl CHF 45.00

l'Œil de Perdrix Château d'Auvernier

Cépage : Pinot Noir

Appellation : Neuchâtel, l'Œil de Perdrix

Vinification : En cuve

Vin rosé issu de Pinot Noir, son fruit et sa fraîcheur aromatique en font un vin parfait à partager en bonne compagnie sur une terrasse. Il s'accompagne donc parfaitement bien avec les apéritifs ainsi que les repas d'été.

70cl CHF 46.00

LES VINS DU PRIEUR



Vins Rouges

Escargot

Rouge

Cave des 13 Coteaux, Arnex-sur-Orbe

Cépage : Assemblage de Gamay, Garanoir et Cabernet

Appellation : AOC Vaud

L'Escargot Rouge, c'est deux gammes: un vin original, rond et fruité et un vin sélection, élevé en barrique. Les deux gammes travaillent sur l'équilibre des cépages représentatifs du terroir de l'AOC Vaud tout en composant un vin moderne. Idéal pour des viandes rouges ou encore des fromages plutôt corsés.

75cl CHF 44.00

Merlot

Pierre-Yves Poget, Cave Mirabilis, Agiez

Cépage : Merlot

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Vinification : Maturation en barrique de chêne

Vin Rouge aux arômes de fraise et petits fruits, structure souple et bien équilibrée avec une trame tannique. Accompagne les apéritifs et les viandes au grill.

70cl CHF 58.00

Cuvée Pauline

Domaine des 4 Menhirs

Cépage : Assemblage de Merlot, Gamaret et Cabernet

Appellation : Corcelles-Près-Concise

Vinification : Elevé en Barrique pendant 10 mois. Assemblage peu commun dans notre région.

Vin rouge aux notes de cerises rouges. Très souple en bouche, tannins amples et soutenus. Idéal pour un de la viande rouge & la chasse.

75cl CHF 52.00

Pinot Noir

Yann Morel, Domaine YM, Arnex-sur-Orbe

Cépage : Pinot Noir élevé en barrique

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Vin harmonieux et expression de fruits des bois en bouche.

70cl CHF 49.00

LES VINS DU PRIEUR



Mirabilis

Pierre-Yves Poget, Cave Mirabilis, Agiez

Cépage : Assemblage de Pinot-Noir, de Gamay, de Gamaret et de Garanoir

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Vinification : En cuve traditionnel, les différents cépages sont vinifiés séparément puis assemblés environ un mois avant la mise en bouteille.

Vin gastronomique souple et long en bouche. Très fruité et rond avec des tannins souples. Idéal pour accompagner la chasse, les viandes rouges et les fromages.

70cl CHF 49.00

Chant des Tonneliers

Nicolas Bovet, Domaine de la Maison Rose, Arnex-sur-Orbe

Cépage : Gamaret - Gamay

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Vinification : Elevé en Barrique

Elevé en barrique, cet assemblage de Gamay et de Gamaret dévoile une matière élégante, subtilement épicée. La bouche, ample et fraîche, offre des tanins fondus et une belle longueur. Un vin de caractère, parfait pour accompagner les viandes rôties, les sauces raffinées et les fromages affinés.

2019 70cl CHF 54.00

De Galléra

Cave du Château de Valeyres, Valeyres-sous-Rances

Cépage : Assemblage de Cépages Rouges

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Vinification : Elevé en Barrique

Cet assemblage offre une belle profondeur, mêlant fruits noirs et notes épicées. Tanins soyeux et finale harmonieuse : un vin racé, parfait pour les viandes raffinées et les fromages affinés.

2020 70cl CHF 58.00

Manoir

Cépage : Assemblage de Cépages Rouges

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Le terroir des Côtes de l'Orbe allie différents types de sol. Entre marnes, molasses et calcaire jaune du Jura, ces terroirs variés et leurs différentes spécialités procurent à cet assemblage tout son équilibre. C'est un vin de plaisir, sapide, frais, avec une belle structure acide et des tanins discrets et fondus.

75cl CHF 44.00

LES VINS DU PRIEUR



Plant Robert Frédéric Gauthey, Domaine de l'Orme, Arnex-sur-Orbe

Cépage : Ancien Cépage Rouge de la Famille des Gamay

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Sauvé in extremis d'une disparition totale en 1966, il s'agit d'un vin aux saveurs très affirmées, des tanins marqués mais aussi des arômes poivrés, il s'accorde parfaitement avec de la viande rouge ou du fromage.

70cl CHF 44.00

Elixir de Cabernet

Cave des 13 Coteaux, Arnex-sur-Orbe, 2019

Cépage : Elixir de Cabernet - Rouges barriques

Appellation : Côtes de l'Orbe AOC

Vinification : Produit des raisins rouges riches en sucre, couleur et tannins naturels,

Le vin est habillé d'une robe d'un rouge grenat intense. Au nez, on peut retrouver des caractères de cassis, sureau, de groseilles noires, de réglisse, d'épices, anis et cardamome.

A servir avec des plats épicés et la chasse.

70cl CHF 68.00

Dézaley Louis-Philippe Bovard, Domaine Louis Bovard, Cully

Cépage : Merlot et Syrah

Appellation : Grande Cuvée Dézaley Grand Cru AOC

Vinification : Fermentation lente de 15 à 20 jours. Elevage 20 mois en barriques

Parfums de réglisse, de mûres, de cerises noires et de café. En bouche, le vin est volumineux avec une masse tannique soyeuse parfaitement intégrée. La bouche évoque les fruits murs, le moka et la violette. S'accorde parfaitement avec des viandes rouges, des fromages à pâte molle ou encore des desserts au chocolat.

70cl CHF 82.00

"8" Cave de la Rose d'Or

Cépage : Gamay & Merlot

Appellation : La Côte

Vinification : Assemblage puissant et expressif, signé par Jean-Michel Walther, vigneron de caractère.

Vin rouge généreux, riche en intensité aromatique, dévoilant un bouquet très fruité, des tanins

harmonieux & une finale savoureuse. Idéal pour sublimer les viandes rouges, les grillades et plats de caractères.

75cl CHF 74.00

LES VINS DU PRIEUR



Clos du Châtelard Familles Rolaz & Hammel, Villeneuve, 2017

Cépage : Merlot

Appellation : Apicius, Premier Grand Cru, Villeneuve, Chablais AOC

Robe pourpre très soutenue. Au nez, belle concentration aromatique de petits fruits noirs avec des notes de cerise noire, mûre, cacao et réglisse. Bouche charnue et complexe avec beaucoup de gras. Structure élégante grâce à des tanins bien soyeux. Belle finale persistante empreinte de minéralité. Grand vin qui accompagnera viandes braisées, Châteaubriand, agneau, canard colvert, médaillons de cerf, risotto aux champignons, fromages pas trop corsés.

75cl CHF 72.00

Amarone Villa Cerro, Vénétie, Italie, 2017

Cépage : Rondinella, Molinara, Corvina

Appellation : Amarone della Valpolicella

Vinification : A partir de grappes entières de raisins qui ont séché pendant au moins trois mois dans des caisses, avant d'être fermentés et mis en barriques pour le vieillissement.

Amarone della Valpolicella est un vin rouge italien riche de la région de Vénétie. Il est produit principalement à partir du cépage Corvina. Amarone se caractérise par des saveurs mûres et audacieuses. C'est un vin typé et corsé qui s'adapte au vieillissement. Il s'accorde parfaitement avec les viandes rouges et les fromages.

75cl CHF 59.00

S U G G E S T I O N D U P R I E U R



L'Événementiel

La Maison du Prieur propose des salles adaptées à tous types d'événements, tels que des mariages, des anniversaires, des soirées d'entreprises et bien plus encore. Avec notre cadre enchanteur, nous créons l'ambiance parfaite pour votre événement. De plus, Events & Saveurs offre une délicieuse sélection de plats cuisinés pour compléter votre expérience.

Le Brunch Dominical

Events & Saveurs organise plusieurs fois dans l'année de somptueux brunchs à la Maison du Prieur.

Prix et informations sur le site web www.maisonduprieur.ch

Dîner & Soirées à Thème

Events & Saveurs organise des menus & soirées à thème
Soirée Meurtres & Mystères, St-Valentin, Fête des Mères, Soirée Médiévale etc...

Prix et informations sur le site web www.maisonduprieur.ch

Le Petit-Déjeuner

Débutez votre journée avec notre formule petit-déjeuner
Uniquement sur réservation
(Viennoiserie, Pain, Confitures, Fruits Frais, Boisson Froide & Chaude)



info@eventsetsaveurs.ch



www.maisonduprieur.ch



[@maisonduprieur](https://www.instagram.com/maisonduprieur)

S U G G E S T I O N D U P R I E U R



La Boutique du Prieur

Découvrez des produits régionaux & artisanaux
Située à gauche de l'entrée principale de la Maison du Prieur

La Cave du Prieur

Découvrez & dégustez des cépages des Côtes de l'Orbe
Dégustation privée & vente à l'emporter
Prix sur demande

L'Abbatiale

Elle est l'un des joyaux de Romainmôtier. La visite de l'Abbatiale, magnifiquement préservée, est une activité culturelle incontournable.

La Marche du Prieur

Non loin de la Maison du Prieur, les Gorges du Nozon attirent les randonneurs en quête de balades féériques au bord de l'eau.



info@eventsetsaveurs.ch



www.maisonduprieur.ch



[@maisonduprieur](https://www.instagram.com/maisonduprieur)