Le vocabulaire du vin *Acide : avec l'amertume, le sucré et le salé, l'acidité est l'une des quatre sensations gustatives que détecte notre palais et qui permet de définir le goût. Un vin acide est vif, frais, tonique et gai en bouche picotant plus ou moins les papilles gustatives. S'il est trop acide, il est acidulé et très nerveux. S'il ne l'est pas assez, il est épais et lourd. L'acidité contribue à l'équilibre et à la longévité du vin. Aigre : les bactéries acétiques sont à l'œuvre pour la transformation du vin en ... vinaigre. Ample : se dit d'un vin dont les arômes et les parfums assez intenses remplissent bien la bouche et généralement doté d'une bonne longueur. Animal : arômes que l'on trouve dans des vins rouges et qui expriment des odeurs de fourrure, musc, cuir...LE. Âpre : rude au palais car trop tannique. Astringent : réaction gingivale provoquée par des vins riches en tanins, comme les vins jeunes. Boisé : arômes et parfums (chêne, acacia, vanille, châtaignier...) apportés par l'élevage dans des fûts en bois. Le goût boisé est très agréable lorsqu'il est délicat et en harmonie avec un vin qui a du corps et du gras. Il est désagréable lorsqu'il est trop fort et masque les autres arômes du vin. Bouche : tous les arômes et les goûts que l'on ressent lorsque le vin est dans la bouche. Aussi bien les sensations de salé, sucré, acidité et amertume, que la consistance (onctueux, sec...) et les parfums (fruité floral, végétal, animal...). Bouquet : le bouquet primaire est l'arôme spécifique de la variété ; le bouquet secondaire est fonction de l'action des levures pendant la fermentation ; le bouquet tertiaire est l'expression du vieillissement du vin. Bouqueté : exhale franchement son parfum. Brillant : Lorsque la robe d'un vin est limpide, d'une transparence presque parfaite, on dit qu'elle est brillante ou avec des reflets brillants. Capiteux : riche en alcool. Charnu : un vin charnu signifie qu'il a de la chair, c'est à dire qu'il remplit bien la bouche et tapisse le palais grâce à ses tanins et à sa rondeur. Charpenté : on dit d'un vin qu'il est charpenté lorsque sa texture est bien tannique, il offre une consistance palpable et donne une impression de solidité. La chair est la marque des vins riches en glycérine. Clarification : La clarification permet d'obtenir un vin limpide et d'éliminer les particules qui restent naturellement en suspension après la fermentation des moûts. La méthode la plus simple consiste à faire reposer le vin en cuve et les impuretés les plus grosses chutent rapidement et forment les lies. Mais pour éliminer les particules les plus fines, certains vinificateurs collent ou filtrent leur vin. Complet : parfaite constitution en un équilibre harmonieux des différentes qualités. Complexe : qui exprime des odeurs et des arômes en grand nombre, riches, différents et subtils. Corps : caractéristique d'un vin riche, d'une belle intensité, dont le goût est bien présent dans toute la bouche. Corsé : vin qui a un goût relevé, consistant, avec une bonne constitution tannique et riche en alcool. Coulant : fluide et souple, sans caractère prédominant accrochant en bouche.* COCHON *Court : Le goût du vin ne reste pas en bouche une fois avalé. Dense : se dit d'un vin puissant et bien coloré. Dur : l'excès de tanin ou d'acidité (vin jeune) râpe la langue. Épanoui : dans la plénitude de ses qualités, il ne gagne plus rien à vieillir. Épices : arômes qui rappellent les épices (cannelle, poivre, muscade, clou de girofle...) et des herbes (thym, romarin, laurier...). Étoffé : vin corsé, il déploie sa force avec ampleur et douceur. Équilibré : on dit que le vin est équilibré lorsqu'il est à la fois charnu et acide, et qu'il offre au palais une parfaite harmonie entre la fraicheur, l'astringence et ces trois composants. Fermé : qualifie un vin tannique qui a besoin de vieillir encore quelques années avant de pouvoir exprimer tous ses parfums et arômes. Fin : expression d'un bouquet aux arômes subtils. Floral : lorsque les arômes du vin rappellent des odeurs de fleurs (rose, églantier, lilas, acacia, chèvrefeuille, violette, aubépine, genêt...). Foulage : casser les grains de raisin pour laisser le jus s'écouler. Frais : on dit d'un vin qu'il est frais lorsque l'acidité dominante, le fruité et l'arôme le rendent vif avec une impression de fraicheur en bouche. C'est une caractéristique de vin jeune. Franc : qualifie un vin "droit de goût" qui ne procure aucune mauvaise surprise et possède des arômes et des odeurs bien marqués, sans défaut. Friand : vin jeune, dont le fruité flatte les papilles. Fruité : arômes qui rappellent le raisin frais, les fruits rouges (framboise, cerise, fraise, groseille...), noirs (mûres, cassis, myrtilles...), exotiques (mangue, litchi, ananas...) ou encore des fruits blancs, des agrumes. C'est une caractéristique des vins jeunes. Généreux : chaleureux, riche en alcool. Gouleyant : un vin souple, très fruité, qui se boit facilement. Gras : en bouche, le vin procure une sensation de moelleux et d'onctuosité agréable. Chair ronde et onctueuse fondée sur une importante teneur en glycérine. Léger : vin de faible teneur en alcool, équilibré mais qui manque de corps. Les caractères gustatifs restent sur un mode mineur. Long : on dit qu'un vin est long en bouche lorsque ses arômes persistent de façon intense après l'avoir avalé ou recraché : expression d'un grand vin. Lourd : trop épais, trop alcoolisé, indigeste. Millésime : année de la récolte du raisin pour faire le vin. On utilise communément le terme de millésime pour désigner une année où le vin produit dans une région a une bonne garde. Moelleux : forte teneur en sucre liée au mode de vinification. Évocation d'un vin velouté, qui tapisse agréablement la langue et le palais. Nerveux : vigoureux en lien avec une certaine acidité. Net : vin sans défaut. Qualificatif du bouquet. Nez : odeurs et parfums du vin au bouquet particulièrement développé. Puissant : lorsque le vin est riche en alcool et en matière. Racé : un vin qui se distingue par son élégance et ses arômes subtils répondant avec finesse aux caractères spécifiques de ses origines. Robe : la couleur du vin et son aspect. Rond : se dit d'un vin qui est charnu et souple en bouche.* ROSE *Sec : se dit des vins dont on ne ressent pas le goût du sucré, dont la teneur en sucre est infime comme les vins blancs. Ce qualificatif peut s'employer pour un vin rouge qui manque de moelleux. Sèche : une finale sèche signifie que le vin laisse une légère et désagréable impression d'amertume et de rugosité en bouche une fois qu'il est avalé, ce qui est un défaut. Séveux : la richesse alcoolique s'accompagne d'une saveur forte et parfumée. Souple : un vin peu acide et bien équilibré. Pour des vins blancs c'est aussi le signe d'une certaine rondeur et sucrosité. Soyeux : caractérise un vin harmonieux dont l'onctuosité en bouche rappelle la texture de la soie qui possède une très fine souplesse avec un soupçon de moelleux. Suave : vin délicat, soyeux et doux. Tanin : les tanins sont des substances organiques végétales que l'on retrouve dans les peaux, les pépins et les rafles de raisins et qui procurent la texture et la structure d'un vin rouge. Les tanins donnent un vin astringent qui compense l'acidité, lui donne son caractère, et son équilibre. Les tanins permettent aussi aux vins rouges de bien vieillir. Tannique : se dit d'un vin qui possède beaucoup de tanins. S'il est trop tannique, il peut avoir des notes amères. Tendre : souple, délicat, faible acidité. Tuilé : lorsque la robe d'un vin rouge évolue vers les teintes brunes orangées et ambrées comme les vieilles tuiles en vieillissant. Végétal : parfum du vin qui rappelle des odeurs d'herbe coupée, de feuilles, d'humus, de sous-bois. Velouté : douceur et onctuosité au palais. Vert : un vin jeune, dur, trop acide. Vif : caractérise un vin dont l'acidité assez élevée stimule et égaye le palais mais ne l'agresse pas et donne une sensation de fraicheur agréable. Volume : se dit d'un vin qui remplit bien la bouche.*

NOS VINS

Mousseux	4
Vin Blanc	
Suisse	5–9
France	9–10
Vin Rosé	10
Vin Rouge	
Suisse	11–20
France	21–22
Italie	23
Liquoreux	24
Nos Raretés	24-27

= Reconversion

= Biologique

= Demeter Biodynamique

= Vin Nature

Nous vous rendons attentif que les vins naturels peuvent avoir des arômes différents de ceux des vins traditionnels et peuvent surprendre.

Ils sont produits avec des méthodes anciennes, en minimisant l'intervention humaine et sans utiliser de produits chimiques. Un vin est considéré naturel s'il est fait sans additifs et sans manipulation excessive.

1.Méthodes de Vinification

Sans additifs. Les vins naturels sont produits sans l'ajout de sulfites ou autres additifs chimiques. Cela signifie que le vin repose uniquement sur les levures indigènes présentes sur le raisin.
Intervention minimale. Les vignerons interviennent le moins possible dans le processus de vinification, laissant le raisin s'exprimer pleinement.

2.Types de Vins Naturels

Vins Bio. Issus de l'agriculture biologique, sans pesticides ni herbicides chimiques.
Vins Biodynamiques. Basés sur les principes de la biodynamie, qui incluent des pratiques agricoles respectueuses de la biodiversité et de l'environnement.
Vins Vegan. Aucun produit d'origine animale n'est utilisé dans le processus de vinification.
Vins Nature. Les plus stricts en termes de non-intervention et d'absence totale d'additifs.

3.Caractéristiques des Vins Naturels

Palettes Aromatiques. Les vins naturels peuvent présenter des arômes et des saveurs très distincts par rapport aux vins traditionnels, souvent plus complexes et imprévisibles.
Vin Vivant Étant moins stabilisés chimiquement, les vins naturels continuent d'évoluer en bouteille, ce qui peut entraîner des variations de goût au fil du temps.
Conditions de Conservation. Ils sont plus sensibles aux conditions de stockage et doivent être conservés avec soin pour préserver leurs qualités organoleptiques.

4.Dégustation
Surprise et Intrigue. La dégustation de vins naturels peut être une expérience unique et surprenante, offrant des sensations nouvelles aux amateurs de vin.
Évolution. Le vin naturel évolue, ce qui peut rendre chaque dégustation différente et donner une dimension dynamique à l'expérience.

Pour conclure, les vins naturels représentent une approche traditionnelle et authentique de la vinification, cherchant à minimiser l'impact humain et chimique sur le produit final. Ils offrent une expérience de dégustation riche et variée, capable de séduire les amateurs de vin en quête de nouvelles découvertes.

BOUTEILLES

Mousseux

Prosecco *Extra dry* *0.15* *gléra*	75cl	43.00	BIO
2018 De Stefani Italie DOC			

Maison Mauler & Cie, Môtiers

Cuvée des Bénédictins *Brut*	75cl	58.00	BIO
Chardonnay, Colombard, Chenin, Pinot noir			

Maison Leclerc Briant, Epernay

Champagne Réserve *Brut*	37.5cl	54.00	BIO
Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay	75cl	68.00	BIO
	150cl	125.00	BIO
Champagne Rosé *Extra Brut*	75cl	78.00	BIO
Chardonnay, Pinot noir			
Champagne Premier Cru *Extra Brut*	75cl	75.00	BIO
Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay			

Blanc Suisse

Neuchâtel

Chasselas *La Feuillée*		50cl	29.00	
2023	Dom. Grisoni	Cressier AOC		
Chasselas *Sur Lie*		75cl	39.00	
23/24	Dom. Du Pampre	Boudry AOC		
Chasselas *Non Filtré*		75cl	39.00	
2024	Dom. Du Pampre	Boudry AOC		
Chardonnay *La Griffole*		75cl	46.00	
22/24	Dom. Grisoni	Cressier AOC		
Chardonnay *Vieilles Vignes*		75cl	54.00	
22/23	Dom. Grisoni	Cressier AOC		
Sauvignon Blanc *Les Caderosses*		75cl	58.00	
22/23	Dom. La Grillette	Cressier AOC		
Chardonnay *Réserve*		75cl	55.00	
22/23	Dom. Saint-Sébaste	Cressier AOC		
Chasselas *Vieilles Vignes*		75cl	47.00	
22/23	Dom. Saint-Sébaste	Cressier AOC		

Vin orange *Nature* — 75cl — 58.00

2022 Dom. Saint Sébaste

Petite Arvine — 75cl — 46.00 BIO

22/23 Dom. Du Pampre Boudry AOC

Pinot Gris — 75cl — 46.00 BIO

22/23 Dom. Du Pampre Boudry AOC

Sauvignon — 75cl — 46.00 BIO

22/23 Dom. Du Pampre Boudry AOC

Chardonnay Sélection Sous-Bois — 75cl — 56.00

23/24 Cave du Château d'Auvernier Auvernier AOC

Vully

Sauvignon Blanc *le Nez aiguisé* — 75cl — 54.00 demeter

2020 Javet & Javet Vully AOC

Trois Lacs

Sauvignon blanc *Orange* — 75cl — 74.00

2020 Anne-Claire Schott Bielersee AOC

Blanc Schiller *Orange* — 75cl — 74.00

2020 Anne-Claire Schott Bielersee AOC

Grisons

Sauvignon Blanc			75cl	59.00
21/22	Wegelin	Malans AOC		
Chardonnay			75cl	59.00
21/22	Wegelin	Malans AOC		
PetNat Riesling-Sylvaner			75cl	49.00
2022	Christof Ruof	Jenins AOC		
Blanc de Noir Pinot Noir			75cl	55.00
22/23	Obrecht	Jenins AOC		

Schaffhouse

Müller-Thurgau			75cl	48.00
22/23	Baumann Weingut	AOC		

Valais

Petite Arvine Les Grandes Rayes			75cl	54.00
21/22	Maurice Zufferey	Valais AOC		
Les Lods chasselas amigne arvine			75cl	46.00
2018	Chèrouche	Vin de pays valais		
Païen/Heida			75cl	54.00
22/23	Cave Caloz	Valais AOC		

Genève

L'Orangerie *Pinot Gris de macération* 75cl 49.00

21/22 Domaine du Chambet Genève AOC

Vaud

Dézaley *Grand cru Haut de Pierre* 75cl 56.00 BIO

2020 Blaise Duboux Lavaux AOC

Calamin *Grand cru* 75cl 51.00 BIO

2020 Blaise Duboux Lavaux AOC

Osmose *Chasselas de macération* 75cl 49.00

2022 La Riva VDP

L'Anse Rouge *Pinot Gris de macération* 75cl 53.00

2022 La Riva VDP

L'Initié *Chasselas nature* 75cl 44.00

2022 Henri Cruchon Morges AOC

Tessin

Elisir *Chardonnay, sauvignon, pinot gris, sémillon* 75cl 48.00 BIO

21/22 Trapletti Tessin IGT

Cana *Merlot, Sauvignon Soyhières* 75cl 45.00 BIO

21/22 Settemaggio Tessin IGT

Blanc France

Loire

La Croix Picot *Savennières Chenin* 75cl 55.00 BIO

2017 Dom. De la Bergerie Anjou AOC

Le Vent dans les Saules *Chenin* 75cl 43.00 BIO

2021 Le Pas Saint Martin Anjou AOC

Clos Grand Beaupréau *chenin* 75cl 65.00 BIO

2018 Dom de la Bergerie Savennières

Alsace

Grand Cru Steinert *Riesling* 75cl 58.00

2018 Dom. Rieflé Alsace AOP

Grand Cru Zinnkoepflé *Gewurztraminer* 75cl 58.00

2018 Dom. Rieflé Alsace GC

Rhône

Condrieu *Veauvignère viognier* 75cl 68.00

2018 François et fils Condrieu AOP

Châteauneuf-du-Pape 75cl 59.00 BIO

Clairette, Bourboulenc, Roussane et Grenache blanc

20/21 Dom. Berthet-Rayne AOC

Rosé

Neuchâtel

Œil de Perdrix *Pinot noir*		75cl	42.00	
22/23	Dom. La Maison Carrée	Auvernier AOC		

Languedoc-Roussillon

Un Grain de Fadas *Grenache, Mourvèdre*		75cl	38.00	
2022	Dom. Du Somail	Minervois AOP		

Rouge Suisse

Neuchâtel

Pinot noir *Les Râbles*			75cl	44.00	
2023	Dom. Grisoni	Cressier AOC	50cl	32.00	
Pinot noir 1er cru			75cl	65.00	
20/21	Dom. Grisoni	Cressier AOC			
Pinot noir *Cuvée St-Louis*			75cl	52.00	
			150cl	98.00	
2022	Dom. Grisoni	Cressier AOC			
Pinot noir *Noir des Roches*			75cl	56.00	
2020	Dom. La Grillette	Cressier AOC			
Divico *Nature*			75cl	56.00	
20/21	Dom. La Grillette	Cressier VDP			
Pinot noir *barrique*			75cl	58.00	BIO
			150cl	116.00	BIO
21/22	Dom. De Montmollin	Auvernier AOC			
Pinot noir *Haute Couture*			75cl	89.00	BIO
18/19	Dom. De Montmollin	Auvernier AOC			

Pinot noir			75cl	46.00	Demeter
22/23	Dom. Des Lerins	Cormondrèche AOC			
Pinot noir			75cl	49.00	Demeter
22/23	Christian Rossel	Hauterive AOC			
Pinot noir *Nature*			75cl	59.00	Demeter
22/23	Christian Rossel	Hauterive AOC			
Pinot noir			75cl	46.00	BIO
2022	Les Vins Porret	Cortaillod AOC			
Pinot noir *Les Calames*			75cl	75.00	BIO
2020	Les Vins Porret	Cortaillod AOC			
Gamaret *Cuvée Antoine*			75cl	54.00	BIO
21/22	Les Vins Porret	Cortaillod AOC			
Pinot noir *vieilles vignes*			75cl	45.00	BIO
2020	Dom. Du Pampre	Boudry AOC			
Pinot noir			75cl	49.00	Demeter
21/22	Dom. Saint-Sébaste	Saint-Blaise AOC			
Pinot noir *Réserve*			75cl	58.00	Demeter
			150cl	116.00	Demeter
2020	Dom. Saint-Sébaste	Saint-Blaise AOC			

Clos de la Perrière *pinot noir*		75cl	78.00	demeter
19/20	Dom. Saint-Sébaste	Saint-Blaise AOC		
Pinot Noir Nature		75cl	59.00	
2021	Dom. Saint-Sébaste	vin nature		
Auvernier *Pinot noir*		75cl	62.00	demeter
2019		150cl	124.00	demeter
2021	Dom. La Maison Carrée	Auvernier AOC		
Auvernier *Pinot noir*		75cl	48.00	
2023	Cave du Château d'Auvernier	Auvernier AOC		
Cuvée Carlo Grosjean *Pinot noir*		75cl	59.00	
21/22	Cave du Château d'Auvernier	Auvernier AOC		
Mosaïque *Gamaret, Garanoir, Pinot noir*		75cl	58.00	
22/23	Cave du Château d'Auvernier	Auvernier AOC		

Vully

Pinot noir *De Mur AimeTerre*		75cl	62.00	demeter
2018	Javet & Javet	Vully AOC		
Merlot *Peindre et faire l'amour*		150cl	159.00	demeter
2017	Javet & Javet	Vully AOC		

Trois Lacs

Mon vieux pinot noir			75cl	65.00
2020	Anne-Claire Schott	Bielersee AOC		
Anne Sombre			75cl	86.00
MMXIX	Anne-Claire Schott	Vin produit suisse		
Tribolettes *Pinot noir*			75cl	66.00
19/22	Sabine Steiner	Ligerz, Bielersee AOC		
Buurehöf *Pinot noir*			75cl	69.00
19/22	Sabine Steiner	Ligerz, Bielersee AOC		

Grisons

Malanser *Blauburgunder*			75cl	55.00
2021	Wegelin	Malans AOC		
Weisstorkel *Blauburgunder*			75cl	72.00
2021	Wegelin	Malans AOC		
Scadena *Blauburgunder*			75cl	88.00
2018	Wegelin	Malans AOC		

Trocla Nera *Pinot Noir*			75cl	59.00	Demeter
2022	Obrecht	Jenins AOC			
Monolith *Pinot Noir*			75cl	88.00	Demeter
			300cl	310.00	Demeter
17/18	Obrecht	Jenins AOC			
Hörler *Pinot Noir*			75cl	49.00	
2020	Hörler Wein	Maienfeld AOC			
Hörler Kalkofen *Pinot Noir*			75cl	59.00	
2019	Hörler Wein	Maienfeld AOC			
Hörler Carsilias *Pinot Noir*			75cl	79.00	
2019	Hörler Wein	Maienfeld AOC			
Jeninser Pinot Noir			75cl	59.00	BIO
2020	Irène Grünenfrelder, W. Eichholz, Jenins AOC				
Eicholz Pinot Noir			75cl	89.00	BIO
2020	Irène Grünenfrelder, W. Eichholz, Jenins AOC				
Steingut Pinot Noir			75cl	69.00	
2021	Christof Ruof	Jenins AOC			
Vom Pfaffen/ Calander Pinot Noir			75cl	79.00	Demeter
16/17	Jan Luzi	Jenins AOC			

Schaffhouse

Classique *Pinot Noir*			75cl	55.00	
2018	Baumann Weingut	AOC			
-R- *Pinot Noir*			75cl	76.00	
2015	Baumann Weingut	AOC			
Zwaa *Pinot Noir*			75cl	67.00	
18/19	Baumann Weingut	AOC			

Zürich

Pinot Noir			75cl	49.00	
2020	Weingut Pircher	AOC Zürich			
Pinot Noir *Sélection Stadberg*			75cl	63.00	
2019	Weingut Pircher	AOC Zürich			

Thurgovie

N°2 *Pinot noir*			75cl	59.00	BIO
17/19	Schlossgut Bachtobel	Thurgovie AOC			
N°3 *Pinot noir*			75cl	69.00	BIO
2019	Schlossgut Bachtobel	Thurgovie AOC			

Valais

Cornalin *Rouge du pays*		75cl	58.00	
2023	Maurice Zufferey	Valais AOC		
Cornalin « *Viouc* »		75cl	68.00	
19/22	Maurice Zufferey	Valais AOC		
Syrah *Maison rouge*		75cl	54.00	
2023	Maurice Zufferey	Valais AOC		
Pinot Noir		75cl	49.00	BIO
22/23	Cave Caloz	Valais AOC		
Cornalin		75cl	56.00	BIO
22/23	Cave Caloz	Valais AOC		
Syrah		75cl	55.00	BIO
22/23	Cave Caloz	Valais AOC		
Humagne Rouge		75cl	55.00	BIO
22/23	Cave Caloz	Valais AOC		
Mouton Caloz *Gamaret,cabernet franc, syrah, pinot noir*		75cl	59.00	BIO
21/22	Cave Caloz	Valais AOC		
Pinot Noir *de chamoson*		75cl	54.00	
		150cl	112.00	
22/23	Cave Clément Magliocco	Valais AOC		

Vaud

Plant Robez		75cl	58.00	BIO
		150cl	112.00	BIO
2020	Blaise Duboux	Lavaux AOC		
Sur le Rocher *Gamaret, Garanoir, Dornfelder*		75cl	49.00	
2022	La Riva	VDP		
Bords d'Eaux *malbec Merlot*		75cl	58.00	
2022	La Riva	VDP		
Nihilo nature *Pinot Noir, Gamay*		75cl	59.00	
2022	Henry Cruchon	Morges AOC		

Genève

Butte Rouge *Pinot Noir*		75cl	49.00	
2022	Domaine du Chambet	genève AOC		
Merlinge *Gamay*		75cl	48.00	
2022	Domaine du Chambet	Genève AOC		
Bertholier rouge 1er cru		75cl	54.00	
Gamaret, Merlot, Cabernet sauvignon				
2021	Domaine les Hutins	Dardagny AOC		

Tessin

Merlot Riserva			75cl	62.00	
18/19	Trapletti	Tessin IGT			
Culdrée *Merlot*			75cl	95.00	
2019	Trapletti	Tessin IGT			
Cantastorie *Merlot*			75cl	44.00	
21/22	Fawino	Tessin DOC			
Meride *Merlot*			75cl	53.00	
21/22	Fawino	Tessin DOC			
Musa *Merlot*			75cl	65.00	
20/21	Fawino	Tessin DOC			
Vindala *Merlot, Marselan, Carminoir*			75cl	69.00	BIO
2018	Settemaggio	Tessin IGT			
Sassi Grossi *Merlot*			75cl	85.00	
2018	Gialdi	Tessin IGT			
Sottobosco *Merlot*			75cl	69.00	
19/21			150cl	135.00	
2017	Agriloro	Tessin IGT			
Merlot-Riserva *la Prella*			75cl	61.00	
2019	Agriloro	Tessin IGT			

Balin *Merlot*			75cl	79.00
2018	Kopp von der Crone Visini, Tessin IGT			
Tinello *Merlot*			75cl	54.00
2019	Kopp von der Crone Visini, Tessin IGT			
Vigneti di Castello *Merlot*			75cl	54.00
2020	Hubervini	Tessin IGT		
Montagna Magica *Merlot*			75cl	84.00
2021	Hubervini	Tessin IGT		
Rosso del Ticino *Merlot*			75cl	47.00
21/22	Piccola Vigna	Tessin DOC		
Merlot Barrique			75cl	64.00
2020	Piccola Vigna	Tessin DOC		

Rouge France

Vallée du Rhône

Sablet *Grenache, Syrah, Cinsault*			75cl	45.00	BIO
20/22	Dom. La Roubine	AOC			
Gigondas *Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre*			75cl	54.00	BIO
2022	Dom. La Roubine	AOC			
Rasteau *Grenache, Syrah, Mourvèdre, carignan*			75cl	48.00	
18/19	Dom. Elodie Balme	AOC			
Châteauneuf-du-Pape			75cl	57.00	BIO
Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah					
20/22	Dom. Berthet-Rayne	AOC			
Paul *Grenache noir, clairette*			75cl	55.00	BIO
			150cl	104.00	BIO
2019	Dom. Saladin	CDR AOC			
Haut Brissan *Grenache noir*			150cl	112.00	BIO
2020	Dom. Saladin	VDF			
Côte Rôtie *syrah, viognier*			75cl	69.00	
17/19	Gaec. François et fils	AOP			
Côte Rôtie *les Roziers syrah, viognier*			75cl	86.00	
2017	Gaec. François et fils	AOP			

Languedoc-Roussillon

Plume *Mourvèdre, Syrah*	75cl	39.00	Demeter
2020 Dom. Du Somail Minervois AOP			
L'Authentique *Mourvèdre,Syrah*	75cl	48.00	Demeter
2020 Dom. Du Somail Minervois AOP			

Loire

Saumur *Faucon Noir* cabernet franc	75cl	48.00	BIO
2018 Dom. Du Pas Saint Martin AOC			

Provence

Bandol *mourvèdre,grenache, syrah*	75cl	49.00	BIO
2016 Dom.Ray-Jane AOC			

Rouge Italie

Piémont

Barbaresco Montefico *nebbiolo*		75cl	69.00	
2020	Az.Agr. Carlo Giacosa	Barbaresco DOCG		
Barbera d'Alba superiore		75cl	48.00	BIO
2020	Az.Agr. Brezza giacomo e Figli Barolo DOCG			
Barolo *Nebbiolo*		75cl	64.00	BIO
2019	Az.Agr. Brezza giacomo e Figli Barolo DOCG			
Briccolero *Dolcetto*		75cl	42.00	BIO
2022	Az.Agr. Chionetti Quinto e Figlio Dogliani DOCG			
Langhe La Chiusa *Nebbiolo*		75cl	45.00	BIO
2022	Az.Agr. Chionetti Quinto e Figlio Dogliani DOC			
Barbera d'Alba Vigna S. Sebastia		75cl	47.00	BIO
2021	Az.Agr. Chionetti Quinto e Figlio Dogliani DOC			
Barolo Parussi *Nebbiolo*		75cl	69.00	BIO
2019	Az.Agr. Chionetti Quinto e Figlio Dogliani DOCG			
Barolo *nebbiolo*		75cl	69.00	BIO
2022	Az.Agr. Aurelio Settimo	La Morra DOCG		

Liquoreux

Suisse

Amigne *Flétri* *grain noble*			37.5cl	65.00
2012	Fabienne Cottagnoud	vétroz AOC		
Amigne *Flétri* *grain noble*			150cl	290.00
2007	Fabienne Cottagnoud Cave des Tilleuls	Valais AOC		

France

Clos de Girardière *chenin*			75cl	54.00 BIO
2018	Dom de la Bergerie	Coteau du Layon Rablay		

Nos raretés

Millésime disponible sur demande

Pinot Noir Réserva	75cl	74.00
Peter Wegelin Scadenagut Malans AOC		
Merlot-Riserva	75cl	76.00
Tenimento dell'Or ticino DOC		
Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Corbeaux	75cl	115.00
Sérafin Père & fils Grevey-Chambertin AOC		
Corton-Perrières Grand cru	75cl	110.00
Didier Meuneveaux Aloxe-Corton AOC		
Gourt de Mautens Rasteau	75cl	105.00
Dom. Jêrôme Bressy Rasteau AOC		
Ch-neuf-P Val De Dieu	75cl	115.00
Château de Vaudieu CH-N-P AOC		
Château. Ferriere	75cl	95.00
Margaux 3ème grand cru classé		
Château Giscours	75cl	105.00
Margaux grand cru classé		
Château Sociando Mallet	75cl	85.00
Haut-Médoc AOC		

Château Fonroque		75cl	75.00
Saint-Emilion	grand cru classé		
Château Carbonnieux		75cl	85.00
Graves	grand cru classé		
Gisèle merlot		75cl	78.00
Rampa Fugnano	toscana IGP		
Barolo Vigna Gancia		75cl	110.00
Mauro Molino	La Morra DOCG		
Barolo Cannubi nebbiolo		75cl	100.00
Az.Agr.Brezza	DOCG		

Porto Vintage

2003		75cl	220.00
2005		75cl	215.00
2007		75cl	215.00
Niepoort	Vinho do Porto Garantia		

Balin Merlot

2007		150cl	175.00
2009		150cl	195.00
Cantina Kopp von der Crone Visini	Ticino AOC		

ZWAA Pinot noir		150cl	135.00
2008 Baumann Weingut & Bad Osterfingen	Oberhallau AOC		