

## Nos recommandations pour les fêtes

Conseils exclusifs de nos experts en vin



# Des vins de fête spécialement sélectionnés pour vous

Afin de pouvoir vous recommander les meilleurs vins pour accompagner votre repas de fête, nous recherchons des crus d'excellence, produits par les viticulteurs et vigneronns des meilleures régions viticoles de Suisse. LANDI soutient ainsi la culture vinicole de la région. Pour vous, nous voyageons également à travers les vignobles du

monde entier à la recherche des meilleurs vins. Chez LANDI, nous avons à cœur de connaître les vigneronns sur place, car nous voulons savoir où, par qui et dans quelles conditions le vin est fabriqué. Nous tenons effectivement à vous proposer, à vous et vos proches, nos produits en bonne conscience pour accompagner votre repas de fête.

## Vins de Suisse

**Valais**  
à partir de la  
page 4



**Vaud**  
à partir de la  
page 8



**Suisse orientale**  
à partir de la  
page 14



**Grisons**  
Page 17



## Autres vins

**Italie**  
à partir de la  
page 19



**Espagne**  
à partir de la  
page 24



**France**  
à partir de la  
page 26



**Monde**  
à partir de la  
page 28



**Recommandation de  
vin par Joao Amaro**  
Page 4



**Recommandation de vin  
par Laurent Schmid**  
Page 10



**Recommandation de vin  
par les frères Dubois**  
Page 11



**Recommandation  
de vin par Marine  
et Grégory Dubard**  
Page 27



# Recommandation de vin par Joao Amaro

Cet assemblage valaisan de Pinot Noir et de Gamay est bien connu dans toute la Suisse. Ce Dôle épicié et riche, au corps harmonieux, accompagne par exemple à merveille une viande de bœuf préparée pour les fêtes avec des légumes colorés.



Joao Amaro, vigneron passionné



**6.50**



**Baisse de prix**  
avant: 6.95

**Dôle du Valais, Valais AOC 75 cl**  
88456

- Valais, Suisse
- Pinot Noir, Gamay
- Corps solide mais arrondi, harmonieux au nez intense
- boeuf, viande séchée, fromage, gibier
- 12-15 °C
- Jusqu'à 3 ans

**7.50**

**Oeil-de-Perdrix VS 75 cl**  
88306



- Valais, Suisse
- Pinot Noir
- Nez fin, frais et floral. Harmonieux et délicat
- poissons et fruits de mer, viande blanche, asperges, mets épicés
- 10-12 °C
- Jusqu'à 3 ans

**6.95**

**Dôle blanche VS 75 cl**  
88314



- Valais, Suisse
- Pinot Noir, Gamay
- Vin structuré et intense, au caractère affirmé, fruité et fin
- apéritif, asperges, viande blanche, fromage
- 10-12 °C
- Jusqu'à 3 ans

**5.95**

**Fendant Valais AOC 75 cl**  
88157

**Baisse de prix**  
avant: 6.50

- Valais, Suisse
- Chasselas
- Sec et fruité. Doté d'un léger goût de «pierre à fusil»
- apéritif, poissons et fruits de mer, fondue et raclette
- 8-10 °C
- Jusqu'à 3 ans



## Vins nobles du Valais

**8.50**

**Pinot Noir Salgesch 75 cl**  
30791

- Valais, Suisse
- Pinot Noir
- Vin rouge épicié, fruité et élégant de la Commune bien connue de Salquenen
- pâtes et pizza, fromage, viande rouge
- 15-17 °C
- Jusqu'à 3 ans, à boire jeune



**12.50**

**Dôle, Varen, Valais AOC 75 cl**  
52901

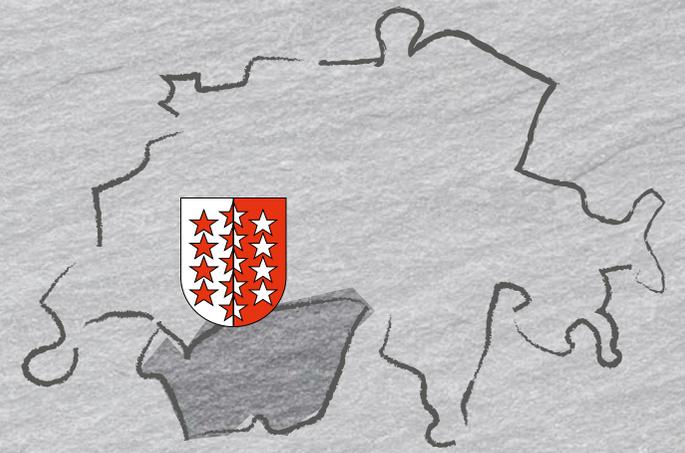
- Valais, Suisse
- Pinot Noir
- Arômes de baies rouges avec épices discrètes. Rafraîchissant, corps moyen avec tanins doux
- fondue et raclette, volaille, grillades, antipasti
- 14-16 °C
- Jusqu'à 4 ans, à boire jeune



**4.50**

**Fendant Valais AOC 50 cl**  
88160

- Valais, Suisse
- Fendant (Chasselas)
- Corps moyen, racé et doté d'un léger goût de «pierre à fusil»
- apéritif, fromage
- 8-10 °C
- Jusqu'à 2 ans, à boire jeune



**9.95**

**Fendant Chamoson 75 cl**  
52881

- Valais, Suisse
- Chasselas
- Doux en bouche avec arômes de fleurs de tilleul, belle minéralité et acidité harmonieuse
- fondue et raclette, apéritif, légumes, poissons et fruits de mer
- 7-9 °C
- Jusqu'à 3 ans, à boire jeune



**4.95**

**Dôle du Valais AOC 50 cl**  
88461

- Valais, Suisse
- Pinot Noir pur ou assemblage de Pinot Noir et Gamay
- Belle couleur, nez intense, solide mais arrondi, harmonieux
- boeuf, viande séchée, gibier, fromage
- 12-15 °C
- Jusqu'à 3 ans, à boire jeune



Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

# Recommandation de vin par Coré Carlos

Le cépage Sylvaner fait partie des deux meilleures variétés valaisannes de raisins pour vin blanc. Son origine pure confère au Johannisberg une structure harmonieuse et des arômes de pêche, de pomme et d'amande. La meilleure façon de l'apprécier est de le déguster avec votre mélange de fondue préféré.



Coré Carlos, vigneron dans l'âme



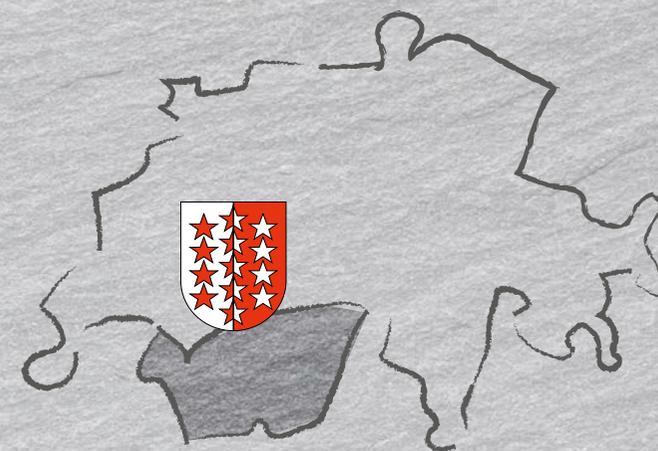
**9.95**

**Vainqueur**  
Bon à Savoir du 11.04.2018

**Johannisberg, Valais AOC 75 cl**  
19525

- Valais, Suisse
- Sylvaner
- Couleur jaune clair brillante. Corps puissant aux arômes de fruits mûrs et un léger parfum d'amandes
- apéritif, poissons et fruits de mer, asperges, fromage
- 8-10 °C
- À boire jeune

# Excellents vins de la gamme Réserve du Vigneron



**9.95**

**Malvoisie VS 75 cl**  
19527

- Valais, Suisse
- Pinot Gris (Malvoisie)
- Arômes délicats et légèrement épicés, avec un peu de sucre résiduel, rappelant le miel et le melon
- apéritif, volaille, poissons et fruits de mer, asperges, fromage
- 6-8 °C
- À boire jeune



**12.50**

**Petite Arvine VS 75 cl**  
19517

- Valais, Suisse
- Petite Arvine
- Fruité et sec. Avec arômes d'agrumes. Finale saline
- apéritif, poissons et fruits de mer, fromage
- 8-10 °C
- À boire jeune



**9.95**

**Humagne rouge, Valais AOC 75 cl**  
19542

- Valais, Suisse
- Humagne Rouge
- Vin rouge rubis et puissant. Arômes de baies des bois avec des tannins doux
- viande rouge, gibier, fromage
- 14-16 °C
- Jusqu'à 3 ans



**11.50**

**Cornalin du Valais AOC 75 cl**  
19534

- Valais, Suisse
- Cornalin
- Vin rouge puissant, épicé et complexe. Avec tanins subtils
- viande rouge, gibier, fromage
- 14-16 °C
- Jusqu'à 2 ans



Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

# Vin fruité pour les fruits de mer

Avec son bouquet fin, son goût fruité harmonieux et sa finale ronde, le Vilette Blanc passe pour être l'exemple parfait de sa catégorie. Il est par exemple le compagnon idéal des spaghetti alle vongole.



**7.95**

Baisse de prix  
avant: 9.95

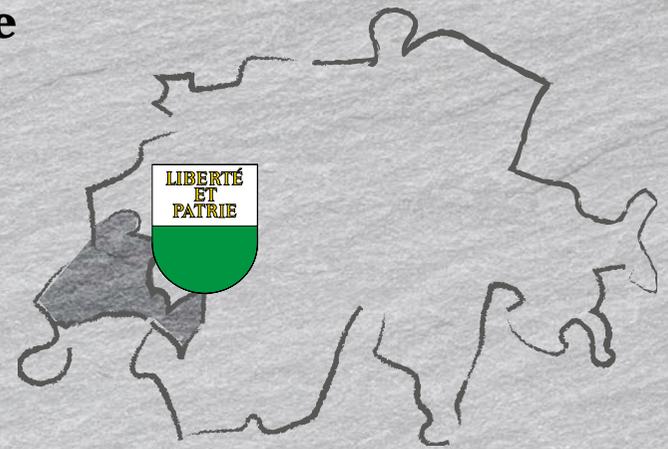


**Vilette, Lavaux AOC 75 cl**  
88085

- Lavaux, Suisse
- Chasselas
- Bouquet subtil; vin rond, fruité et harmonieux
- apéritif, viande blanche, poissons et fruits de mer, fromage
- 8-10 °C
- Jusqu'à 3 ans, à boire jeune



# Les vins de caractère du pays vaudois



**+**  
Suisse

**3.50**

**Chasselas Romand 50 cl**  
88145

- Romandie
- Chasselas (Gutedel)
- Fin et léger
- apéritif, poissons et fruits de mer, fondue et raclette, fromage
- 7-8 °C
- 1-2 ans, à boire jeune



**5.30**

**Mont sur Rolle, La Côte AOC 50 cl**  
88046

- La Côte, Vaud
- Chasselas
- Léger, fruité, gouleyant, rafraîchissant
- poissons et fruits de mer, fromage, charcuterie
- 7-8 °C
- 1-2 ans, à boire jeune



**6.50**

**Féchy, La Côte AOC 50 cl**  
88025

- La Côte, Suisse
- Chasselas
- Fin, pétillant, léger et gouleyant
- apéritif, poissons et fruits de mer
- 8 °C
- À boire jeune



Italie

Espagne

**11.95**

**Aigle, Chablais AOC 75 cl**  
02128

- Aigle, Chablais, Suisse
- Chasselas
- Fruité, harmonieux et vif
- apéritif, poissons et fruits de mer, volaille, fromage
- 8-10 °C
- À boire jeune



**12.50**

**Yvorne, Chablais AOC 75 cl**  
88113

- Yvorne, Chablais, Suisse
- Chasselas
- Gouleyant, floral et fruité, avec une belle note minérale
- apéritif, volaille, poissons et fruits de mer, fromage
- 8-12 °C
- Jusqu'à 3 ans



**11.50**

**St-Saphorin, Lavaux AOC 75 cl**  
88067

- Lavaux, Vaud
- Chasselas
- Frais, léger et fruité
- apéritif, poissons et fruits de mer, fromage
- 8-9 °C
- Jusqu'à 3 ans, à boire jeune



**9.95**

**Epeses, Lavaux AOC 75 cl**  
88080

- Lavaux, Vaud
- Chasselas
- Vin très fin, pétillant et d'une grande élégance
- apéritif, poissons et fruits de mer, fromage
- 8-10 °C
- Jusqu'à 3 ans, à boire jeune



**4.50**

**Salvagnin, Vaud AOC 50 cl**  
88408

- Vaud, Suisse
- Gamay, Pinot Noir
- Racé et fruité
- Charcuterie, volaille, fromage
- 13-15 °C
- À boire jeune



**5.70**

**Luins, La Côte AOC 50 cl**  
88033

- Vaud, Suisse
- Chasselas
- Vin blanc léger, agréablement frais
- apéritif, poissons et fruits de mer, fromage, charcuterie
- 7-8 °C
- 1-2 ans, à boire jeune



**8.20**

**Aigle Chablais blanc 50 cl**  
10868

- Vaud, Suisse
- Chasselas
- Suave, fruité, harmonieux, pétillant
- apéritif, poissons et fruits de mer, volaille, fromage
- 8-12 °C
- À boire jeune



France

Monde

## Recommandation de vin par Laurent Schmid

Pas étonnant que le Chasselas soit l'un des cépages blancs les plus vendus en Suisse: avec son caractère pétillant et équilibré, ce vin fruité que l'on déguste de préférence à l'apéritif constitue une excellente entrée en matière pour un repas de fête et s'harmonise par exemple très bien avec les fromages à pâte dure ou molle ou la charcuterie.



Laurent Schmid, vigneron dans l'âme

**4.50**



- +** Chasselas Lemanic 75 cl 13685
- Région lémanique, Suisse
- Chasselas
- Vin blanc frais et fruité
- apéritif, poissons et fruits de mer, fromage
- 8-10 °C
- Jusqu'à 2 ans



## Recommandation de vin par les frères Dubois

Ce Chasselas de Lavaux a un corps racé. En bouche, il offre un goût fruité et frais, suivi de notes délicates et herbacées. Le St. Saphorin est par exemple un excellent choix pour accompagner le saumon frit au beurre.



Les frères Dubois, vigneron passionnés

**17.95**



- +** St-Saphorin, Lavaux AOC, Le Petit Versailles 70 cl 52879
- Suisse
- Chasselas
- Fruité, subtil, saveur légère. Fruité et rafraîchissant au palais, notes herbales raffinées
- apéritif, grillades, poissons et fruits de mer, fromage, viande de veau
- 8-10 °C
- Jusqu'à 3 ans, à boire jeune



**5.50**

- +** Rosé Lemanic 75 cl 13695



- Région lémanique, Suisse
- Gamay
- Vin rosé frais et fruité aux arômes vifs et généreux
- apéritif, poissons et fruits de mer
- 8-10 °C
- Jusqu'à 2 ans

**5.70**

- +** Salvagnin Lemanic 75 cl 13696



- Région lémanique, Suisse
- Gamay, Gamaret, Garanoir, Pinot Noir
- Vin rouge joyeux et fruité, souple et harmonieux
- viande rouge, grillades, volaille
- 12-14 °C
- Jusqu'à 4 ans

**6.95**

- +** Luins, La Côte AOC 75 cl 88031



- La Côte, Vaud
- Chasselas
- Un vin léger, agréable, frais et pétillant
- apéritif, poissons et fruits de mer, fromage, charcuterie
- 7-8 °C
- À boire jeune

**6.95**

- +** Mont sur Rolle, La Côte AOC 75 cl 88044



- La Côte, Vaud
- Chasselas
- Léger, fruité, gouleyant, rafraîchissant
- poissons et fruits de mer, fromage, charcuterie, apéritif
- 7-8 °C
- 1-2 ans, à boire jeune

**12.50**

- +** La Côte Clos des Verchères 75 cl 52877



- Vaud, Suisse
- Chasselas
- Arômes floraux délicats avec notes fruitées et minérales, frais, léger et élégant
- apéritif, fromage, poissons et fruits de mer
- 7-10 °C
- À boire jeune

**14.50**

- +** Epesses Rouge, Lavaux AOC 75 cl 19544



- Lavaux, Vaud
- Pinot Noir, Gamay
- Frais avec un léger nez au goût de noix. Corps doux et généreux avec une agréable acidité. A la fois fruité et terreux
- grillades, viande blanche, volaille, fromage
- 15-18 °C
- 2-3 ans



Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

# Idéal pour accompagner les plats copieux

Cette cuvée concentrée aux tonalités de fruits prononcées ravit les palais avec ses notes fruitées et épicées. Grâce à son équilibre remarquable et sa finale veloutée, le Duvallon confère une touche festive aux plats conviviaux comme les macaronis des Alpes.



**5.75**

**Cuvée Rouge Duvallon 75 cl**  
53243

- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Assemblage
- 🍷 Arômes de mûres et de framboises bien mûres. Vin élégant et harmonieux, soutenu par une belle finale
- 🍴 grillades, viande, fromage, antipasti
- 🌡️ 14-16 °C
- 🕒 Jusqu'à 3 ans

**5.75**

**Cuvée Blanc Duvallon 75 cl**  
53241

- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Cuvée de grains nobles
- 🍷 Note épicée avec muscat délicat. Arôme d'agrumes/pommes. Frais en bouche avec une acidité agréable
- 🍴 apéritif, poissons et fruits de mer, soupe
- 🌡️ 8-10 °C
- 🕒 À boire jeune



**5.75**

**Cuvée Rosé Duvallon 75 cl**  
53239

- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Gamay
- 🍷 Sent le coing, la fraise et la framboise. Équilibre aux saveurs de fruits et de baies. Harmonieux avec finale veloutée
- 🍴 grillades, poissons et fruits de mer, fromage, plats asiatiques, apéritif
- 🌡️ 14-16 °C
- 🕒 Jusqu'à 3 ans



**5.50**

**Duvallon Assemblage Cépages Nobles 75 cl**  
35703

- 🇨🇭 Suisse romande, Suisse
- 🍷 Diverses sortes de cépages rouges nobles
- 🍷 Assemblage typique et fruité de Suisse romande. Bouquet agréable et fruité
- 🍴 rôti, grillades, charcuterie, fromage
- 🌡️ 14-16 °C
- 🕒 Jusqu'à 2 ans



## Les vins raffinés de Suisse

**3.95**

**Fleurance Gamay 50 cl**  
88441

- 🇨🇭 Romandie, Suisse
- 🍷 Gamay
- 🍷 Un Gamay typique et fruité au bouquet vif et gouleyant
- 🍴 rôti, grillades, charcuterie, fromage
- 🌡️ 14 °C
- 🕒 À boire jeune



**3.75**

**Cuvée Rouge Suisse 50 cl**  
88370

- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Cépages classiques suisses
- 🍷 Fin, racé, fruité et élégant
- 🍴 viande rouge, gibier, fromage, pâtes et pizza
- 🌡️ 15-18 °C
- 🕒 À boire jeune



**3.75**

**Cuvée Blanc Suisse 50 cl**  
88010

- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Cépages classiques suisses
- 🍷 Fin, racé, fruité et élégant
- 🍴 apéritif, viande blanche, poissons et fruits de mer, fromage
- 🌡️ 9-13 °C
- 🕒 À boire jeune



**3.75**

**Cuvée Rosé Suisse 50 cl**  
88267

- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Divers cépages rouges
- 🍷 Fin, racé, fruité et élégant
- 🍴 asperges, plats asiatiques, salade, hors-d'œuvres
- 🌡️ 9-13 °C
- 🕒 À boire jeune



**8.90**

**Schafiser blanc 75 cl**  
64440

- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Chasselas
- 🍷 Beau représentant fruité de la région du lac de Bière. Vin typique du lac, frais, léger, pétillant
- 🍴 apéritif, fromage, poissons et fruits de mer
- 🌡️ 7-9 °C
- 🕒 À boire jeune



**5.20**

**Schafiser blanc 50 cl**  
88142

- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Chasselas
- 🍷 Fin, agréable, frais et pétillant
- 🍴 apéritif, poissons et fruits de mer, fromage
- 🌡️ 7-8 °C
- 🕒 1-2 ans, à boire jeune



**15.95**

**Merlot Ticino DOC Tamborini 75 cl**  
52903

- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Merlot
- 🍷 Rouge nubis moyen avec des reflets violets. Arômes de fruits rouges, fruité, racé, élégant et moelleux
- 🍴 poissons et fruits de mer, boeuf, pâtes et pizza, fromage, volaille, polenta, risotto
- 🌡️ 14-16 °C
- 🕒 Jusqu'à 4 ans, à boire jeune



**5.50**

**Chardonnay Suisse 50 cl**  
52622

- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Chardonnay
- 🍷 Belle couleur, fruité et plein de caractère
- 🍴 apéritif, poissons et fruits de mer, fromage
- 🌡️ 9-12 °C
- 🕒 À boire jeune



**7.90**

**Chardonnay Genève 75 cl**  
30045

- 🇨🇭 Genève, Suisse
- 🍷 Chardonnay
- 🍷 Couleur légèrement dorée avec un caractère souple
- 🍴 apéritif, poissons et fruits de mer, volaille, fromage, viande de veau
- 🌡️ 10-12 °C
- 🕒 3-4 Jours



**9.95**

**Merlot Rosso Svizzera IGT 75 cl**  
28681

- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Merlot
- 🍷 Couleur rubis, tanins fruités, intenses, équilibrés, élégants, belle fin de bouche
- 🍴 viande, légumes, pâtes et pizza, fromage
- 🌡️ 15-18 °C
- 🕒 À boire jeune



Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

# Moments d'or de la Suisse orientale

Une ligne de vins jeune et simple, avec des caractéristiques variées.



**Federweiss Goldbeere**  
AOC Zürich 75 cl  
52841

- Zurich, Suisse
- Pinot Noir
- Rose saumon, arômes de fleurs blanches, pêche. Racé et intensif au palais
- Apéritif, volaille, plats asiatiques, asperges
- 8-10 °C
- Jusqu'à 3 ans, à boire jeune

**Riesling-Silvaner Goldbeere**  
75 cl  
52839

- Suisse orientale
- Riesling Silvaner (Müller-Thurgau)
- Notes épicées comme un muscat doux, arômes d'agrumes et de pommes. Envol frais, acidité agréable, élégant, finement fruité et agrume présent
- Apéritif, poissons et fruits de mer, légumes, soupe, pain à l'ail
- 8-10 °C
- Jusqu'à 3 ans, à boire jeune

**Oeil de Perdrix Goldbeere**  
AOC Thurgau 75 cl  
52851

- Thurgovie, Suisse
- Pinot Noir
- Puissant, complet et racé. Un rosé fruité, qui fait plaisir et rafraîchit
- grillades, plats asiatiques, antipasti, apéritif
- 10-12 °C
- Jusqu'à 2 ans, à boire jeune

**Pinotzzante Goldbeere**  
75 cl  
52891

- Suisse orientale
- Pinot Noir
- Arômes de baies intenses, douceur fruitée naturelle, rafraîchissant et équilibré.
- Doux et pétillant
- dessert, apéritif
- 6-8 °C
- Jusqu'à 18 mois, se boit jeune

**Pinot Noir Goldbeere**  
75 cl  
52887

- Suisse orientale
- Pinot Noir
- Pinot vinifié moderne avec notes de baies intenses, velouté, harmonieux avec corps modéré
- Charcuterie, grillades, plats asiatiques, gibier
- 14-16 °C
- Jusqu'à 4 ans, à boire jeune

**Cuvée rot Goldbeere**  
75 cl  
52889

- Suisse orientale
- Divers cépages rouges
- Nez complexe, corps souple avec finale fruitée sur des notes légèrement boisées
- Gibier, fromage, grillades
- 14-16 °C
- Jusqu'à 5 ans

Suisse

Italie

Espagne

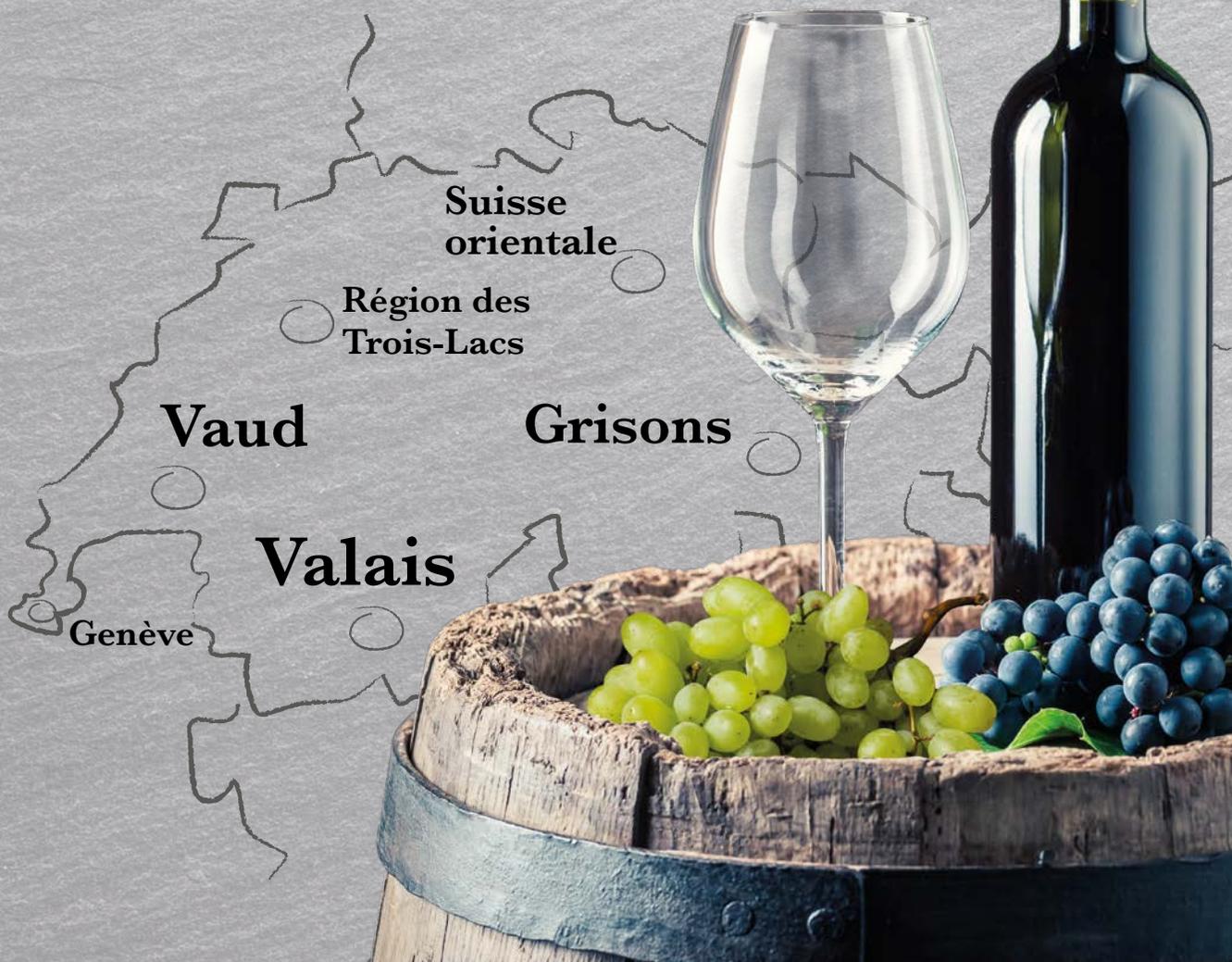
France

Monde

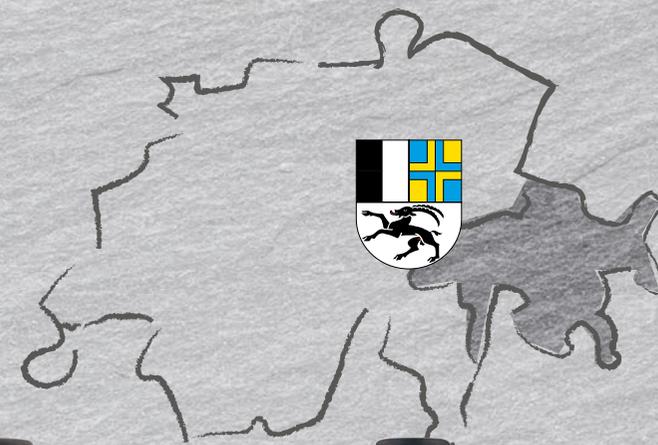


## En exclusivité dans votre LANDI: Naturellement du vigneron

Dans de nombreuses régions de Suisse, la viticulture jouit d'une longue tradition. C'est la raison pour laquelle les magasins LANDI achètent une partie de leur assortiment directement auprès des vigneron locaux. Désormais, les clients peuvent trouver cet assortiment sous la marque «Naturellement du vigneron». Déguster ou offrir un bon vin suisse issu directement du vigneron de la région – c'est typique de LANDI.



## Vins savoureux des Grisons



**16.50**

**+** Jenins Pinot Noir, AOC Graubünden 75 cl  
52899

- Canton des Grisons, Suisse
- Pinot Noir
- Rouge rubis moyen, arômes de groseilles et fruits des bois. Corsé et puissant
- gibier, agneau, risotto, poêlée de champignons, fromage
- 14-16 °C
- 1-5 ans, à boire jeune



**Bronze**  
Decanter 2017

**19.95**

**+** Malans Bothmargut Pinot Noir, AOC Graubünden 75 cl  
52893

- Canton des Grisons, Suisse
- Pinot Noir (Blaurgunder)
- Rouge rubis dense. Bouquet complexe, tanins doux, corps riche avec finale élégante
- agneau, boeuf, gibier, poêlée de champignons, fromage
- 15-17 °C
- Jusqu'à 8 ans, à boire jeune



**22.50**

**+** Malans Pinot Noir Barrique, AOC Graubünden 75 cl  
52897

- Canton des Grisons, Suisse
- Pinot Noir
- Rouge rubis dense, bouche épicé-fruité tout en élégance et arômes présents de mûres et de torréfaction
- agneau, gibier, boeuf
- 16-18 °C
- Jusqu'à 8 ans, à boire jeune

Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

# Vins prestigieux de Zurich et de Suisse orientale

**6.90**

**Zürcher Clevner**  
75 cl  
88362



- Suisse
- Pinot Noir
- Attaque douce avec corps fruité, généreux et une finale douce
- poissons et fruits de mer, fromage
- 14-16 °C
- Jusqu'à 3 ans

**7.90**

**Pinot Noir Hallau**  
75 cl  
88390



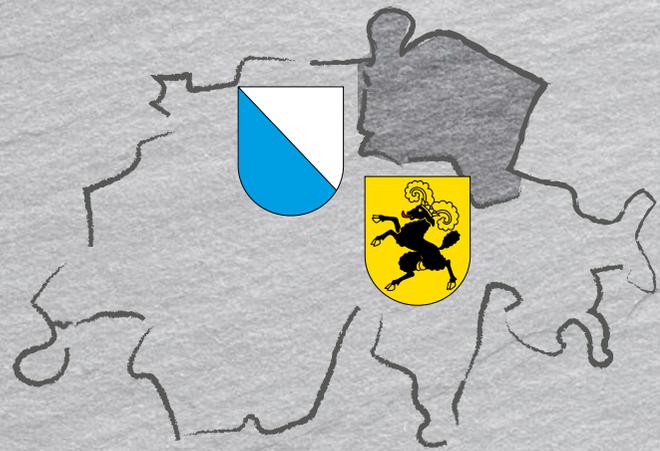
- Hallau, Schaffhouse
- Pinot Noir
- Charmu, fruité, rafraîchissant et léger
- Charcuterie, fromage, volaille
- 13-15 °C
- Jusqu'à 3 ans, à boire jeune

**8.50**

**Pinot Noir Schaffhausen**  
AOC 75 cl  
35797



- AOC Schaffhouse
- Blauburgunder
- Pinot noir fruité au corps harmonieux et rond en bouche
- viande, volaille, apéritif
- 12-14 °C
- 2-4 ans



**4.95**



**Baisse de prix**  
avant: 5.95

**Pinot Noir Suisse**  
75 cl  
19569



- Suisse
- Pinot noir
- Pinot noir fin, fruité et élégant
- gibier, rôti, grillades, fromage
- 14-16 °C
- 2-3 ans

**14.95**

**Hallau Chilcheweg Pinot Noir,**  
AOC Schaffhausen 75 cl  
52895



- Suisse
- Pinot Noir
- Produit de haute qualité du vignoble «Chilcheweg». Baies mûres, doux, décharge, finale longue
- grillades, charcuterie
- 16-18 °C
- Jusqu'à 7 ans, à boire jeune

# Recommandation pour accompagner un tartare

Les cépages Corvina, Molinara et Rondinella confèrent à cet Amarone des notes d'amande et d'épices. Avec sa longue et belle finale, il transforme par exemple un tartare frais en un plat de fête.



**22.50**



**Amarone Valpolicella**  
DOC Zeni 75 cl  
52915

- Venise, Italie
- Corvina, Rondinella, Molinara
- Notes d'amandes, de fruits cuits et d'épices. Ample et souple avec longue finale
- pâtes et pizza, antipasti, viande
- 18-20 °C
- Jusqu'à 7 ans

**9.90**

**Costalago Zeni Bianco** 75 cl  
52909



- Venise, Italie
- Garganega, Chardonnay
- Fleuri avec des arômes fruités exotiques. Corps riche avec acidité rafraîchissante et arômes riches
- poissons et fruits de mer, viande blanche, apéritif
- 10-12 °C
- Jusqu'à 3 ans, à boire jeune

**9.90**

**Costalago Zeni Rosso** 75 cl  
52911



- Venise, Italie
- Corvina, Corvina Rosso, Cabernet Sauvignon, Merlot
- Beau rouge rubis, arômes boisés et fruités raffinés. Attaque douce au palais, riche, juteux et velouté en fin de bouche
- gibier, boeuf, apéritif, grillades, fromage
- 16-17 °C
- Jusqu'à 5 ans

**13.50**

**Ripasso Valpolicella**  
DOC Zeni 75 cl  
52913



- Venise, Italie
- Corvina, Rondinella, Molinara
- Ripasso typique avec arômes de baies mûres. Corps moelleux et ample avec un bel équilibre
- grillades, pâtes et pizza, fromage
- 16-17 °C
- Jusqu'à 7 ans

Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

# Conseil pour accompagner un rôti de fête

Pour les fêtes, faites découvrir à vos hôtes ce délicieux Ripasso unanimement apprécié. La saveur tout en rondeur du cépage Corvina ainsi que son parfum de fruits secs et d'épices se marient merveilleusement bien avec un tendre rôti de porc.



**7.95**

**Ripasso Salvaterra 75 cl**  
88792

- Vénétie, Italie
- Corvina, Rondinella
- Un bouquet intense et un goût doux et aromatique
- fromage, grillades
- 20-22 °C
- Jusqu'à 5 ans



**6.50**

**Ripasso Salvaterra 50 cl**  
DOC.  
36832



**5.50**

**Soave Salvaterra 75 cl**  
88180

- Vénétie, Italie
- Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay
- Une odeur intense et un parfum délicat avec une finale harmonieuse
- apéritif, poissons et fruits de mer
- 9-10 °C
- Jusqu'à 5 ans



**15.95**

**Amarone Salvaterra 75 cl**  
DOCG.  
88791

- Vénétie, Italie
- Corvina, Corvionne, Rondinella
- Rond en bouche avec des notes intenses de fruits secs et d'épices
- viande rouge, fromage, gibier
- 20-22 °C
- Jusqu'à 10 ans



**11.95**

**Amarone Salvaterra 50 cl**  
DOCG.  
36830

- Vénétie, Italie
- Corvina, Corvionne, Rondinella
- Parfum fort et notes de fruits secs et d'épices avec un goût rond
- viande rouge, fromage, gibier
- 20-22 °C
- Jusqu'à 10 ans



## Vins italiens de caractère

**9.95**

**Moscato d'Asti Bava DOCG 75 cl**  
52907

- Piémont, Italie
- Moscato bianco di Canelli
- Arômes riches d'acacia, de sauge, de pêche et d'ananas. Extravagant et frais
- apéritif, dessert
- 8-10 °C
- Jusqu'à 18 mois



**3.95**

**Pinot Grigio Cesario 75 cl**  
06683

- Sicile, Italie
- Pinot Grigio
- Belle robe jaune, souple et fruité, bel arôme
- apéritif, poissons et fruits de mer, asperges, fromage
- 10 °C
- À boire jeune



**4.95**

**Moscato Mosketto 75 cl**  
52804

- Italie
- Moscato
- Armatique, fruité
- salade, dessert
- 6-8 °C
- À boire jeune



**4.20**

**Nero d'Avola Sicilia 75 cl**  
Cesario.  
10974

- Sicile, Italie
- Nero D'Avola
- Vin à la robe rubis claire, légèrement relevé et fruité, révélant un arôme raffiné aux tanins légers
- viande rouge, gibier, fromage, pâtes et pizza
- 16-18 °C
- Jusqu'à 3 ans



**5.95**

**Chianti Superiore 75 cl**  
88728

- Italie
- Sangiovese und Canaiolo
- Parfum fruité avec notes de violettes, rond et velouté au goût. Elevé en fût de bois
- apéritif, viande rouge, poissons et fruits de mer
- 16-19 °C
- Jusqu'à 10 ans



**11.95**

**Cannonau Sardegna DOC 75 cl**  
52917

- Sardaigne, Italie
- Cannonau
- Corsé, élégant avec structure de tanins moyenne et douce acidité. Un sardé expressif et aromatique
- pâtes et pizza, grillades, volaille
- 15-17 °C
- Jusqu'à 6 ans



**4.95**

**Rosato di Puglia IGP 75 cl**  
63981

- Pouilles, Italie
- Negroamaro
- Frais, fruité, moelleux, avec une belle finale ronde
- apéritif, poissons et fruits de mer, buffet froid, volaille
- 8-12 °C
- Jusqu'à 2 ans



**15.95**

**Salento IGP Valle Cupa 75 cl**  
52923

- Pouilles, Italie
- Negroamaro, Primitivo
- Attaque très douce, riche, arômes de fruits mûrs, acidité bien liée, tanins modérés
- gibier, agneau, pâtes et pizza, rôti
- 18-20 °C
- Jusqu'à 10 ans



**19.95**

**Divoto Copertino DOC 75 cl**  
52921

- Pouilles, Italie
- Negroamaro, Montepulciano
- Notes florales et fruitées, arômes torréfiés et de vanille au palais, profond et expressif
- pâtes et pizza, gibier, fromage
- 18-20 °C, absolument décanter
- Jusqu'à 12 ans



**3.35**

**Vin maison rouge no. 2 1l**  
61091

- Italie
- Divers cépages de vin rouge
- Vin rouge mi-corsé avec une belle harmonie des fruits
- plats du quotidien, pour sangria et boissons mélangées
- 12-16 °C
- À boire jeune



Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

# Idéal pour accompagner les plats italiens

Les raisins Negroamaro et Primitivo aux dimensions foncées et corsées ont un goût fruité et équilibré. Un soupçon d'épices et une finale élégante et sucrée subliment des plats typiquement italiens tels que les savoureuses lasagnes.



**6.30**

**Dimensione Rosso 75 cl**  
17729

- 🇮🇹 Pouilles, Italie
- 🍇 Negroamaro, Primitivo
- 🍷 Notes de fruits noirs et d'épices, vin rond aux tanins veloutés, avec une douce finale
- 🍴 apéritif, pâtes et pizza
- 🌡️ 14-16 °C
- 🕒 Jusqu'à 4 ans, à boire jeune



**6.30**

**Dimensione Bianco 75 cl**  
17730

- 🇮🇹 Pouilles, Italie
- 🍇 Cuvée
- 🍷 Un vin charnu et doux, avec un goût oral et fruité de melon et de datte
- 🍴 apéritif, plats asiatiques, poissons et fruits de mer
- 🌡️ 8-10 °C
- 🕒 Jusqu'à 3 ans, à boire jeune



# Amore uno

*Un vin empreint de romantisme*

Ce vin rouge italien exclusif est parfait pour accompagner chaque soirée romantique. Il est impressionnant par ses belles notes de chocolat, de fruits rouges ainsi que par une touche de tabac et assure un vrai romantisme. Grâce à son corps corsé avec un équilibre harmonieux, il accompagne le gibier tout comme les lasagnes italiennes.



**6.95**

**Amore Uno 75 cl**  
55123

- 🇮🇹 Pouilles, Italie
- 🍇 Primitivo, Cabernet, Merlot
- 🍷 Plaisir intense au palais. Vin élégant qui a réellement du corps. Un final bien structuré avec une belle longueur en bouche
- 🍴 pâtes et pizza, fromage, polenta, gibier
- 🌡️ 15-18 °C
- 🕒 Jusqu'à 3 ans, à boire jeune

**5.50**

**Appassimento Puglia 75 cl**  
61581

- 🇮🇹 Pouilles, Italie
- 🍇 Negroamaro, Malvasia
- 🍷 Arômes intenses de fruits noirs et mûrs et d'épices. Puissant, racé, fruité, complexe, plein, moelleux, harmonieux et expressif. Long, soyeux et souple en bouche
- 🍴 pain de viande, fromage, gibier, pâtes et pizza
- 🌡️ 16-18 °C
- 🕒 Jusqu'à 2 ans, à boire jeune

**8.95**

**Brindisi DOC 75 cl**  
52927

- 🇮🇹 Pouilles, Italie
- 🍇 Negroamaro, Malvasia Nera, Sangiovese
- 🍷 Bouquet fruité. Attaque moelleuse, équilibre harmonieux avec arômes de baies et d'épices
- 🍴 pâtes et pizza, rôtis, volaille, gibier
- 🌡️ 16-18 °C
- 🕒 Jusqu'à 7 ans

**7.95**

**Amodo Negroamaro Salento 75 cl**  
53982

- 🇮🇹 Salento, Italie
- 🍇 Primitivo
- 🍷 Très bien équilibré avec des nuances savoureuses de fruits des bois et des saveurs de fruits confits. Une réminiscence de fruits séchés avec un soupçon de chocolat et de tabac forment la finale
- 🍴 fromage, grillades, légumes, gibier, antipasti
- 🌡️ 18-20 °C
- 🕒 Jusqu'à 3 ans, à boire jeune

**2.70**

**Merlot del Veneto IGT 50 cl**  
24279

- 🇮🇹 Italie, Vénétie
- 🍇 Merlot
- 🍷 Sec, fruité, acidulé
- 🍴 viande blanche, viande rouge, pâtes et pizza
- 🌡️ 14-16 °C
- 🕒 À boire jeune

**4.50**

**Merlot del Veneto DOC 1 l**  
88839

- 🇮🇹 Italie, Vénétie
- 🍇 Merlot
- 🍷 Sec, fruité, acidulé
- 🍴 fromage, pâtes et pizza, charcuterie
- 🌡️ 14-16 °C
- 🕒 À boire jeune

**14.95**

**Salice Salentino DOC 75 cl**  
52919

- 🇮🇹 Pouilles, Italie
- 🍇 Negroamaro, Malvasia Nera
- 🍷 Intesément épicé au nez, très fondant et fruit opulent au palais, accompagné d'une note sucrée
- 🍴 lasagne, gibier, viande de veau, rôtis
- 🌡️ 16-18 °C
- 🕒 Jusqu'à 8 ans

**3.95**

**Primitivo Puglia Cesario 75 cl**  
22227

- 🇮🇹 Italie
- 🍇 Primitivo
- 🍷 Couleur de rubins, rond, racé
- 🍴 grillades, viande séchée, pâtes et pizza, légumes
- 🌡️ 14-16 °C
- 🕒 1-3 ans

**6.50**

**Primitivo Manduria 75 cl**  
19819

- 🇮🇹 Manduria, Pouilles, Italie
- 🍇 Primitivo
- 🍷 Intense, fruité, épicé, belle rondeur en bouche et finale agréable
- 🍴 viande, fromage, risotto
- 🌡️ 15-18 °C
- 🕒 2-3 ans

**12.95**

**Primitivo di Manduria DOC 75 cl**  
52925

- 🇮🇹 Pouilles, Italie
- 🍇 Primitivo
- 🍷 Eucalyptus, poivre, cèdre, baies noires et épices. Dense et concentré, corps riche
- 🍴 gibier, grillades, lasagne, poêlée de champignons
- 🌡️ 16-18 °C
- 🕒 Jusqu'à 5 ans

Suisse

Italie

Espagne

France

Monde

# Conseil pour accompagner une entrée

Ce Rioja blanc de haute qualité issu du cépage Viura convainc par son corps frais et équilibré. Avec son arôme intense, il accompagne parfaitement la soupe aux champignons raffinée servie pour les fêtes.



**6.95**



**Rioja El Coto Blanco 75cl**  
32558

- Rioja, Espagne
- 100 % Viura
- Pâle, clair aux nuances vertes et à l'arôme intense. Equilibre, corse et frais
- apéritif, légumes, salade, asperges, poissons et fruits de mer
- 7-8 °C
- À boire jeune

**6.95**



**Rioja El Coto Crianza 50 cl**  
32556



- Rioja, Espagne
- 100 % Tempranillo
- Harmonieux, juteux et doux. Arôme délicat avec des notes épicées et festives. Réminiscence de vanille et de chêne
- rôti, charcuterie, grillades, agneau, fromage, viande blanche, viande rouge, gibier
- 16-18 °C
- 3-5 ans

**8.95**



**Rioja El Coto Crianza 75cl**  
27642



- Rioja, Espagne
- 100 % Tempranillo
- Harmonieux, juteux et doux. Arôme délicat avec des notes épicées et festives. Réminiscence de vanille et de chêne
- rôti, charcuterie, grillades, agneau, fromage, viande blanche, viande rouge, gibier
- 16-18 °C
- 3-5 ans

# Vins expressifs d'Espagne



**7.95**



**91 / 100 points**  
Guía Penin 2017

**Barbían DO Toro 75 cl**  
53019

- Do Toro, Espagne
- 100 % Tinta de Toro
- Charmeur dense, riche
- antipasti, viande, fromage, grillades, légumes
- 14-16 °C
- 2-4 ans



**4.95**

**Glassface DO Cast. y Leon 75 cl**  
53012

- Do Castilla y León, Espagne
- 100 % Tempranillo
- Vin nouveau élégant, harmonieux
- tapas, antipasti, viande, légumes, fromage
- 10-14 °C
- 1-2 ans



**7.95**

**Alicante DO Cantello 75 cl**  
52933

- Alicante, Espagne
- Syrah, Tempranillo
- Corps élégant avec tanins bien intégrés. Texture dense et fondante, finale fruitée
- pâtes et pizza, grillades, viande
- 16-18 °C
- Jusqu'à 5 ans



**15.90**

**Rioja Reserva DOC 75cl**  
52931

- Rioja, Espagne
- 100 % Tempranillo
- Synergie de notes boisées et viticoles. Complet et équilibré, soyeux et persistant
- rôti, gibier, volaille, viande rouge
- 16-18 °C
- 2-3 ans, à boire jeune



**9.95**

**Viento Aliseo La Mancha 75 cl**  
52929

- La Mancha DO, Espagne
- Graciano, Cabernet Sauvignon
- Un cru particulièrement élégant avec notes de cerises et de violettes, belle structure et tanins fins
- viande séchée, paella, viande
- 16-18 °C
- Jusqu'à 4 ans



**7.20**

**Baron Conde Premium 75 cl**  
88870

- Do Catalunya, Barcelona Espagne
- Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
- Un goût de fruits des bois avec des notes de torréfaction et un peu de vanille, jus fruité, doux et velouté tout en étant long en bouche
- pâtes et pizza, fromage, tapas
- 17-18 °C
- 3-9 ans



**8.95**

**Tempranillo Bag-in-Box 3l**  
38306

- Espagne
- Tempranillo
- Vin rouge à l'intensité bien structurée et plein de caractère, agréable en bouche
- viande blanche, grillades, gibier, fromage, pâtes et pizza
- 16-18 °C
- Jusqu'à une année lors d'un entreposage optimal



**9.95**

**Ribera del Duero DO 75 cl**  
52935

- Ribera del Duero DO, Espagne
- Tempranillo
- Notes de baies noires, de prunes mures. Rafraichissant et élégant avec des tanins fins
- volaille, viande blanche, viande séchée
- 14-16 °C
- Jusqu'à 5 ans



Suisse

Italie



Espagne

France

Monde

## Recommandation pour accompagner les plats de gibier

Passez une fête en harmonie avec vos proches avec un verre de Rosière Syrah. Ce vin gouléant aux doux arômes et peu tannique complète à merveille un plat de gibier épicé.



**4.80**

**Rosière Syrah 75 cl**  
88610

- France
- Syrah
- Demj-sec, harmonieux et très équilibré, peu de tanins
- gibier, fromage
- 16-18 °C
- Jusqu'à 3 ans

**4.80**

**Rosière Chardonnay 75 cl**  
88177



- France
- Chardonnay-Viognier
- Aux senteurs florales, agréable au palais, tendre et rond, aromatique et long en bouche
- apéritif, poissons et fruits de mer
- 10-12 °C
- À boire jeune

**4.80**

**Rosière Rosé 75 cl**  
88337



- France
- Différents cépages locaux
- Frais et fruité en bouche, bien charpenté, avec une finale douce et persistante
- apéritif, salade, poissons et fruits de mer
- 12-14 °C
- À boire jeune

## Recommandation de vin par Marine et Grégory Dubard

Ce Bergerac élevé en fût de chêne est généreux et ample en bouche. Il révèle avec élégance les notes épicées du Cabernet Franc et fruitées du Merlot. Ce vin rouge convient bien avec des rôtis savoureux et des ragoûts.



Marine & Grégory Dubard  
Vignerons passionnés, soucieux de la qualité

**7.95**

**Domaine du Gouyat 75 cl**  
32593

- AOC Bergerac, France
- Merlot, Cabernet Franc, Malbec
- Montre des arômes clairs de fruits rouges et une gamme complète d'arômes grillés. Longue tenue en bouche
- grillades, gibier, fromage
- 16-18 °C
- 4-6 ans

**Bronze**  
Macon / Bordeaux 2017



**7.50**

**La Maison du Sud 75 cl**  
63571

- Languedoc, France
- Cabernet Sauvignon, Syrah
- Nez séduisant au goût de cassis et de fruits noirs. Beaucoup de corps aux arômes intenses
- gibier, grillades, pâtes et pizza, fromage
- 16-18 °C
- Peut déjà être bu



**7.95**

**Minervois AOC 75 cl**  
47622

- France, Minervois AOC
- Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre
- Saveur sucrée, volumineux
- rôti, gibier, fromage à pâte dure affiné, grillades, agneau, viande rouge
- 18 °C
- 2-6 ans



**9.95**

**Rosé Grand Ferrage 75 cl**  
40917

- Côtes de Provence, France
- Grenache Syrah Cinsault
- Rosé frais et élégants avec des arômes complexes de pêche, d'agrumes et de fruits exotiques
- pâtes et pizza, grillades, antipasti
- 10-12 °C
- 2 ans



**4.95**

**Muscat VdP 50 cl**  
88175

- Roussillon, France
- Muscat d'Alexandrie, Muscat Petits Grains
- Odeurs d'ananas et de mandarine, de citron au nez, citron, camomille au palais, pamplemousse en finale
- viande blanche, dessert
- 8-10 °C
- À boire jeune



**3.95**

**Fleurance Pinot Noir 50 cl**  
55125

- France
- Pinot Noir
- Nez très frais et floral, arôme fruité, vin très typé de la Suisse orientale
- viande blanche, charcuterie
- 12-14 °C
- 1-2 ans



**23.50**

**Château Caroline Médoc 75 cl**  
55125

- Moulis-en-Médoc, France
- Merlot, Cabernet Sauvignon
- Typique, élégant, généreux et attirant, avec les notes épicées du Cabernet et fruitées du Merlot
- volaille, grillades
- 16-18 °C
- À boire jeune



**4.95**

**J.P. Chenet Cabernet-Syrah 75 cl**  
88723

- Sud de la France
- Cabernet-Syrah
- Fruité, charpenté et charnu, bien équilibré
- rôti, gibier, antipasti, fromage
- 16 °C
- Jusqu'à 3 ans, à boire jeune



**17.95**

**Cabernet Sauvignon 5 l**  
Bag-in-Box  
88713

- Pays d'Oc, France
- Cabernet Sauvignon
- Léger, fruité et harmonieux, avec une bonne acidité
- rôti, boeuf, agneau, fromage
- 12-14 °C
- 1-2 ans, à boire jeune



Suisse

Italie

Espagne

France

France

Monde

# Vins de caractère

4.70



**Stone Cruz Cabernet**  
75 cl

88893

Californie, USA

Cabernet Sauvignon

- Tout en velours et de bonne structure, bonne finale
- viande rouge, gibier, fromage, pâtes et pizza
- 16-18 °C
- 3-4 ans



4.70



**Stone Cruz Chardonnay**  
75 cl

88194

Californie, USA

Chardonnay

- Vin blanc riche et élégant avec un goût intense. Corps complexe avec une bonne structure et un bon final
- poissons et fruits de mer, volaille, fromage
- 10-12 °C
- 2-3 ans



4.70



**Stone Cruz White Zinfandel**  
75 cl

88351

Californie, USA

Zinfandel

- Frais, légèrement sucré, arômes de baies
- apéritif, plats asiatiques, charcuterie
- 9-10 °C
- Jusqu'à 3 ans



4.70



**Stone Cruz Zinfandel**  
75 cl

88906

Californie, USA

Zinfandel

- Belle rondeur en bouche, des notes fruitées et une bonne finale
- viande rouge, gibier, fromage, pâtes et pizza
- 16-18 °C
- 4-5 ans



4.90



**Stone Cruz Muscat**  
75 cl

28675

Californie, USA

Symphony

- Délicieusement fruité, gouleyant et agréable
- apéritif, mets épicés, fromage, dessert
- 10-12 °C
- Jusqu'à 3 ans



3.90



**Grüner Veltliner**  
75 cl

88170

Autriche

Grüner Veltliner

- Corps riche et puissant, finale longue en bouche
- poissons et fruits de mer, volaille, fromage
- 10-12 °C
- À boire jeune



3.95



**Zweigelt**  
75 cl

88490

Burgenland, Autriche

Zweigelt

- Saveur de fruits rouges au palais, avec une arrière-note de tanins veloutée
- boeuf, gibier, fromage, légumes, pâtes et pizza
- 16-17 °C
- À boire jeune



# Recommandation pour accompagner un plat de pâtes

Ce vin rouge rubis séduit les palais avec une acidité juteuse et rafraîchissante. L'arôme de baies des cépages Aragonez, Touriga Nacional et Trincadeira s'harmonise particulièrement bien avec une assiette classique de spaghetti bolognaise.



8.95



**Bojador Alentejo**  
75 cl

52937

Alentejo, Portugal

Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira

- Notes de groseilles, prunes, herbes aromatiques. Très bien structuré au palais, juteux et rafraîchissant
- fromage, apéritif, rôti, pâtes et pizza, gibier
- 14-16 °C
- Jusqu'à 2-3 ans, à boire jeune



# Recommandation pour accompagner les poissons cuits au four

Les notes de fruits mûrs et exotiques ainsi que la structure acide confèrent à cet équilibre un certain caractère. Les arômes aux multiples facettes du raisin Chenin Blanc accompagnent à merveille les poissons cuits au four et vous invitent à laisser vagabonder vos pensées lors d'une journée festive.



**3.95**

 **Balance Chenin blanc**  
75 cl  
88236

-  Afrique du Sud, Cap occidental
-  Chenin Blanc, Colombar
-  Notes de fruits mûrs et exotiques, structure moyenne, bonne acidité
-  poissons et fruits de mer, plats asiatiques, salade, apéritif
-  10-12 °C
-  À boire jeune

**3.95**

 **Balance Muscat**  
75 cl  
88235

-  Afrique du Sud
-  Muscat d'Alexandrie
-  Vin blanc aux arômes très intenses de divers fruits exotiques. Bonne structure et long en bouche
-  plats asiatiques, apéritif
-  10-12 °C
-  Jusqu'à 2 ans



**3.95**

 **Balance Shiraz Rosé**  
75 cl  
88355

-  Afrique du Sud, Cap occidental
-  Shiraz
-  Fruité, rafraîchissant, arômes de baies rouges, longue finale
-  salade, pâtes et pizza, poissons et fruits de mer
-  10-12 °C
-  À boire jeune



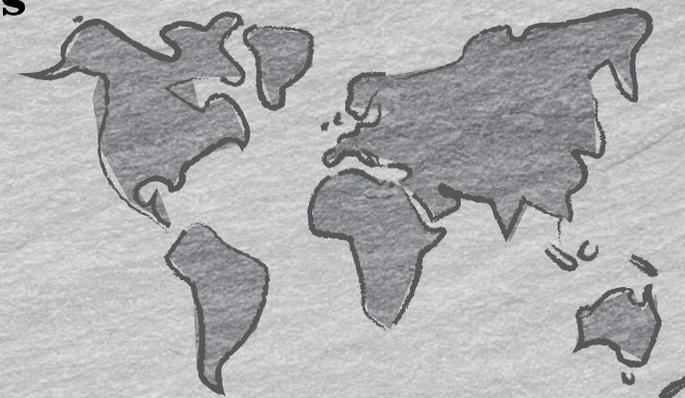
**3.95**

 **Balance Shiraz Merlot**  
75 cl  
88945

-  Afrique du Sud, Cap occidental
-  Shiraz et Merlot
-  Vin rouge au goût fruité, épice et aromatique prononcé. Long en bouche avec une structure tannique équilibrée
-  poissons et fruits de mer, boeuf, apéritif
-  16-17 °C
-  Jusqu'à 3 ans



# Vins exceptionnels du monde entier



**6.95**

 **Chardonnay Fabre**  
75 cl  
Montmayou.  
38345

-  Argentine
-  Chardonnay
-  Groseilles, agrumes, fruits tropicaux, aux notes de tabac
-  poissons et fruits de mer, volaille, salade
-  8-10 °C
-  2 ans



**9.95**

 **Gran Reserva Malbec**  
75 cl  
08029

-  Argentine
-  Malbec
-  Vin avec du corps et exubérant aux arômes de cerises et de mûres, mariant les épices à l'élégance
-  grillades, viande rouge, fromage
-  16-18 °C
-  4-5 ans



**8.50**

 **Magrez Elegancia**  
Uruguay 75 cl  
51300

-  Uruguay
-  50 % Merlot, 40 % Tannat, 10 % Marselan
-  Fin, corsé, fruité et très élégant
-  grillades, pâtes et pizza, gibier, viande séchée, fondue et raclette, fromage
-  15-18 °C
-  4-5 ans



**3.50**

 **Vin maison blanc no. 1**  
1 l  
52800

-  Afrique du Sud
-  Cuvée
-  Au palais, un arôme de fruit agréablement intégré assure une fraîcheur animée et une réverbération longue impressionnante
-  apéritif, fromage, viande blanche, poissons et fruits de mer
-  8-10 °C
-  Jusqu'à 2 ans



Suisse

Italie

Espagne

France

Monde



**5.95**



**Moscato Spumante Toso 75 cl**

01344

- 🇮🇹 Italie
- 🍇 Raisin muscat
- 🍷 Doux, mousseux avec peu d'alcool
- 🍽️ dessert
- 🌡️ 8 °C
- 🕒 À boire jeune



**7.95**



**Prosecco Spumante 75 cl**

88965

- 🇮🇹 Vénétie, Italie
- 🍇 Glera
- 🍷 Fruité, arôme de pommes d'automne avec notes délicates de miel. Corps léger et rafraîchissant
- 🍽️ apéritif, salade
- 🌡️ 6-10 °C
- 🕒 1-2 ans



chaque **3.95**



**Bar Royal 75 cl**

88954 Litchi 3.95  
16134 Hûgo 3.95

- 🇩🇪 Allemagne
- 🍷 Couleur jaune clair avec des reflets verts. Goût marqué de litchi juteux. Acide de fruits modéré agréable
- 🍽️ apéritif, salade, dessert
- 🌡️ 8-12 °C
- 🕒 À boire jeune



**5.50**



**Jaume Serra Brut 75 cl**

47616

- 🇪🇸 Espagne, Catalogne
- 🍇 Xarel-lo, Parellada, Macabeo
- 🍷 Notes fraîches de Grany Smith avec des attrait d'agrumes merveilleusement chaleureux et des notes d'amandes
- 🍽️ apéritif, hors-d'œuvres
- 🌡️ 6-8 °C
- 🕒 1-2 ans



**9.25**



**Clairette de Die AOC 75 cl**

88971

- 🇫🇷 Die, France
- 🍇 Raisin muscat
- 🍷 Bouquet: parfum muscat dominant, En bouche: fruité muscat
- 🍽️ apéritif, dessert
- 🌡️ 5-6 °C
- 🕒 1-2 ans, à boire jeune



**8.90**



**Ramseier Sélection 75 cl**

Vin mousseux.  
87675

- 🇨🇭 Suisse
- 🍇 Pomme
- 🍷 Arômes diversifiés, finement pétillant
- 🍽️ apéritif
- 🌡️ 5-10 °C
- 🕒 Après ouverture, consommer dans les 3-4 jours



**11.95**



**Mauler Cordon Or Dry 75 cl**

02782

- 🇨🇭 Suisse
- 🍇 Cuvée
- 🍷 Un vin frais et élégant
- 🍽️ apéritif, salade, poissons et fruits de mer
- 🌡️ 6-8 °C
- 🕒 À boire jeune



**11.50**



**Vin mousseux Volgaz 75 cl**

63381

- 🇨🇭 Suisse
- 🍇 Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau)
- 🍷 Jaune clair avec de légers reflets verts. Perlage gracieuse. Le nez révèle des notes florales de fleurs de sureau et de tilleul, arôme d'agrumes discret, bonbons gelés, note douce de muscat
- 🍽️ lard tressé, apéritif, gâteau aux amandes, sorbet au citron, brochette de fruit, crêpes aux fraises, fromage à pâte dure affiné
- 🌡️ 8-10 °C
- 🕒 Jusqu'à 2 ans, à boire jeune



dès **4.50**



**Rimuss Sans alcool.**

88980 Party 70 cl 4.50  
88988 Litchi Perl 75 cl 5.50  
12507 Secco 75 cl 7.50

**4.50**



**Vin de fraises 50 cl**

88395

- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 La note physique de ce vin provient de sa teneur en sucres résiduels
- 🍽️ apéritif, dessert, fromage
- 🌡️ Servir bien frais
- 🕒 À boire jeune



**4.50**



**Vin Fleurs de sureau 50cl**

88397

- 🇨🇭 Suisse
- 🍷 Rond, harmonieux, fruité et léger
- 🍽️ apéritif, dessert
- 🌡️ 5-7 °C
- 🕒 Jusqu'à 2 ans, à boire jeune

