

## *Chasselas 2019*

### *Vue*

Or pâle, brillant

### *Nez*

Notes de vanille fraîche, noisette avec des notes d'agrumes fraîches.

### *Bouche*

Belle fraîcheur minérale, rehaussée de notes finement épicées et boisées. Croquant et savoureux, pour se finaliser légèrement sur la craie.

### *Accords gastronomiques*

Apéritif, poisson et écrevisses de nos lacs, fromages et vacherin, tarte aux pommes, pralinés.

### *Service*

Température de 11 à 13°C, selon la situation et/ou l'accompagnement.

## *Pinot blanc 2019*

### *Vue*

Finement doré aux reflets lunimeux.

### *Nez*

Arômes de citron frais, lime et de jolie note de gingembre.

### *Bouche*

Attaque fraîche et tonique, saveurs aériennes qui jouent entre les fruits à chair jaune et les fleurs blanches, finale avec une douce acidité minérale.

### *Accords gastronomiques*

Apéritif, poisson et crustacés, fromages, viandes blanches en sauce, tarte aux fruits, chocolat.

### *Service*

Température de 10 à 13°C, selon la situation et/ou l'accompagnement.

## *Blanche Harmonie 2019*

### *Vue*

Robe jaune pâle, scintillant.

### *Nez*

Frais aux notes minérales et salines, chèvre feuille.

### *Bouche*

Attaque fraîche, belle vivacité, arômes de pêche blanche, noisette, aux accents de vanille et cacahouète.

### *Accords gastronomiques*

Apéritifs, poissons, cuisine asiatique, fromages à pâtes molles desserts aux chocolat.

### *Service*

Température de 11 à 13°C, selon la situation et/ou l'accompagnement.

## *Rosé d'été 2019*

### *Vue*

Robe rose éclatant, reflets argentés.

### *Nez*

Arômes de grenadine, griotte et agrumes séchées.

### *Bouche*

Tout en fraîcheur et en élégance, tonique et dynamique et révèle de beaux arômes de fruits rouges frais et finement relevé par des notes d'agrumes

### *Accords gastronomiques*

Apéritif, poisson et crustacés, grillades et volailles

### *Service*

Température de 10 à 12°C, selon la situation et/ou l'accompagnement.

## *Oeil de Perdrix 2019*

### *Vue*

Rose aux reflets rouge fraise.

### *Nez*

Fraises fraîches et abricots relevés par une belle minéralité.

### *Bouche*

Attaque riche, dense et vineuse. Arômes de fleurs, coquelicot, cerise noire aux notes iodées.

### *Accords gastronomiques*

Apéritifs, poissons, cuisine asiatique, fromage, fruits exotiques, desserts aux chocolat.

### *Service*

Température de 11 à 13°C, selon la situation et/ou l'accompagnement.

## *Solaris 2017*

### *Vue*

Ambre orangée, reflets dorés.

### *Nez*

Écorces d'agrumes confites, gingembre, curry vert, très fraîche et aérienne..

### *Bouche*

Croquante, juteuse et généreuse, explosion d'arômes d'agrumes, de fruits jaunes confits, épices orientales et d'une remarquable fraîcheur.

### *Accords gastronomiques*

Fromages bleus, foie gras, desserts amers.

### *Service*

Température de 11°C, selon la situation et/ou l'accompagnement.

## *Assemblage 2019*

### *Vue*

Rouge, rubis, assez profond, quelques reflets bleus.

### *Nez*

Intense au notes de fruits rouges, chocolat et pierre chaude.

### *Bouche*

Ronde souple et soyeuse. Elle développe des arômes de cassis, myrtille et framboise, persistante et minérale.

### *Accords gastronomiques*

Grillades, pot au feu, cochonnaille, rösti, vieux fromages, tartare de poisson, poissons fumés, desserts au café.

### *Service*

*Température de 12 à 14°C, selon la situation et/ou l'accompagnement.*

## *Pinot noir 2019*

### *Vue*

Rouge rubis aux quelques reflets pourpres.

### *Nez*

Notes d'épices et de cerises noires, tannique et note de muscade.

### *Bouche*

L'attaque est ronde et souple. Les tannins sont denses et fermes, l'acidité est structurante. Les arômes de fruits rouges sont complétés par des notes de caramel et de café.

### *Accords gastronomiques*

Viandes rouges mijotées, tartare, poissons de roche.

### *Service*

*Température de 12 à 14°C, selon la situation et/ou l'accompagnement.*

## *Gamay Vieille Vigne 2019*

### *Vue*

Rouge profond, reflets violets et bleus.

### *Nez*

Grenadine, framboise, note de bois et d'asphalte.

### *Bouche*

L'attaque est fraîche, arômes de fraise des bois, de gingembre frais, gouleyant et racé, persistance de réglisse, café, tourbe, myrte et genièvre.

### *Accords gastronomiques*

Chasse, tartare, thon grillé, cuisine exotique, fromage, desserts aux fruits cuits.

### *Service*

*Température de 12 à 14°C, selon la situation et/ou l'accompagnement.*

## *Gamaret 2019*

### *Vue*

Rouge rubis profond aux reflets carmins.

### *Nez*

Notes boisées, cerises noires fraîches et croquantes. Finale relevées par les épices

### *Bouche*

Ronde et tendue, racée et tannique, équilibrée et harmonieuse. D'une persistance aromatique sans fin aux notes minérales et fruitées.

### *Accords gastronomiques*

Viandes rouges mijotées, chasse, tartare, fromages jeunes, tartes aux fruit,

### *Service*

*Température de 12 à 14°C, selon la situation et/ou l'accompagnement.*

## *Gamar'elle 2018*

### *Vue*

Robe sombre et profonde aux reflets bleutés et noirs.

### *Nez*

Pain d'épices, boisé aux notes de fève de cacao.

### *Bouche*

Douce et souple, ample et grasse, riche et généreuse, elle se prolonge sur des arômes de myrtille compotées, fragrance de pistache et d noix de cajou. Elle est croquante et juteuse, très belle persistance.

### *Accords gastronomiques*

Chasse, tartare, plats latins, couscous, gâteaux et desserts d'orient.

### *Service*

*Température de 12 à 15°C, selon la situation et/ou l'accompagnement.*

## *L'Orphelin*

### *Vue*

*Rose sable, le train de bulle est fin et perlé.*

### *Nez*

*Cerise fraîche, framboise, crème anglaise.*

### *Bouche*

*Crémeuse, note de biscuit, praline, fraîche et croquante soutenue par une douce acidité.*

### *Accords gastronomiques*

*Apéritif, poissons, cocktail.*

### *Service*

*Température de 9 à 11°C, selon la situation et/ou l'accompagnement.*

## *Geisha*

### *Vue*

*Or pâle, train de bulle fin et continu.*

### *Nez*

*Beurre frais, noisette et fraise acidulée.*

### *Bouche*

*Craquante et fruitée, dominante de cerise et de fraise des bois.*

### *Accords gastronomiques*

*Apéritif, poissons, cocktail.*

### *Service*

*Température de 9 à 11°C, selon la situation et/ou l'accompagnement.*