

Dinde farcie



- **Pieve vecchia 2014, Bianco veronese IGT**, GINO FASOLI, Veneto (I)
Garganega, cépage blanc magnifique du Veneto, riche, notes de vanille. Avec dinde farcie au foie gras.
Cépage : Garganega

Longévité : 2017-2021
Température : 10-12°C
Prix : 21.00 / bt



- **Raissennaz 2011, Morges AOC**, DOMAINE HENRI CRUCHON, Vaud (CH)
Grand terroir planté de clones bourguignons; vin sensuel, dense et charnu, belle longueur en bouche. Avec dinde farcie aux champignons.
Cépage : Pinot noir

Longévité : 2015-2021
Température : 15-17°C
Prix : 35.00 / bt



- **Les Schistes 2015, Saint-Chinian AC**, BORIE LA VITARÈLE, Languedoc (F)
Vieilles vignes sur sol de schistes; vin corsé et riche du Languedoc, mets de dinde plus relevés.
Cépages : Grenache 60%, Syrah 35%, Carignan 5%

Longévité : 2017-2022
Température : 15-17°C
Prix : 22.00 / bt

Fondue chinoise



- **Foradori Teroldego 2015, Vigneti delle Dolomiti IGT**, AZ. AGR. FORADORI, Trentino (I)
Teroldego, cépage rouge, autochtone des Dolomites; fruité, tanins fins, apporte légèreté en contre-point aux sauces à base de mayonnaise.
Cépage : Teroldego

Longévité : 2018-2022
Température : 14-16°C
Prix : 23.50 / bt



- **Serra del Prete 2013, Aglianico del Vulture DOC**, MUSTO CARMELITANO, Basilicata (I)
Des notes de rose, girofle et fraises, néanmoins riche avec des tanins affirmés et beaucoup de fraîcheur.
Cépage : Aglianico

Longévité : 2017-2022
Température : 14-16°C
Prix : 17.50 / bt



- **La Casilla 2015, Manchuela DO**, PONCE, Valencia (E)
Bobal – cépage rencontré fréquemment et cependant méconnu. Fruité sur la finesse, tanins polis et teneur en alcool modérée: un espagnol presque atypique pour fondue chinoise avec sauces relevées.
Cépage : Bobal

Longévité : 2018-2023
Température : 14-16°C
Prix : 17.00 / bt

Filet de boeuf Wellington, filet mignon, rôti de bœuf



- **Margaux DOC 2011**, CHÂTEAU MILLE ROSES, Bordeaux (F)
David et Sophie Faure produisent sur leur petit domaine un Margaux de charme aux tanins fins; un compagnon parfait pour le rôti de boeuf.
Cépages : Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Longévité : 2016-2027
Température : 15-17°C
Prix : 35.00 / bt



- **Les Picasses 2014, Chinon AC**, CHÂTEAU DE COULAIN, Loire (F)
Un sol argilo-calcaire sur tuffeau jaune sur le terroir mythique des Picasses. Fruit mûr et tanins quasi fondus; idéal avec un filet mignon aux morilles.
Cépage : Cabernet Franc

Longévité : 2017-2024
Température : 14-16°C
Prix : 25.00 / bt



- **Châteauneuf-du-Pape AC 2013**, DOMAINE PIERRE ANDRÉ, Rhône (F)
Malgré un millésime plutôt difficile, Jacqueline André a su créer un Châteauneuf-du-Pape velouté et élégant, tout en finesse; filet mignon à la moutarde ou au poivre.
Cépages : Grenache 78% ; Syrah 10%; Mourvèdre 10%; Cinsault, Muscardin, Counoise, Picpoul

Longévité : 2016-2024
Température : 14-16°C
Prix : 36.00 / bt



- **Serralunga 2013, Barolo DOCG**, AZ. VIT. PRINCIPIANO FERDINANDO, Piemonte (I)
Nebbiolo de Serralunga, corsé avec des saveurs légèrement terreuses, tanins élégants avec de fines notes de champignons; filet de boeuf Wellington.
Cépage : Nebbiolo

Longévité : 2018-2025
Température : 15-17°C
Prix : 36.00 / bt

Huîtres, coquillages



- **Clos des Briords 2016, Muscadet Sèvre et Maine sur Lie**, DOM. DE LA PÉPIÈRE, Loire (F)
Année après année, le trio Marc Ollivier, Rémy Branger et Gwénaëlle Croix produisent des vins d'une précision incroyable avec une belle minéralité.

Longévité: 2017-2026
Température: 8-10°C
Prix: 14.50 / bt

Cépage: Melon de Bourgogne



- **Grecomusc' 2014, Irpinia bianco DOC**, CANTINE LONARDO, Campania (I)
Rovello bianco, d'un jaune doré, puissant aux notes délicates de pêches avec une fine acidité; un vin tout en fraîcheur pour plats de coquillages.

Longévité: 2017-2020
Température: 8-10°C
Prix: 22.00 / bt

Cépage: Grecomusc'

Saumon fumé & Cie



- **Moury 2016, Saint-Bris AC**, DOMAINE J.-H. ET G. GOISOT, Bourgogne (F)
Seule appellation en Bourgogne autorisant le Sauvignon; un vin aux notes discrètes d'agrumes et dans un esprit très chablisien.

Longévité: 2018-2022
Température: 10-12°C
Prix: 17.80 / bt

Cépage: Sauvignon blanc



- **Os Pasas 2016, Ribeiro DO**, VIÑA DE MARTIN, Galicia (E)
Cinq hectares répartis sur pas moins de 25 parcelles, cépages autochtones; Complexe, élégant, belle fraîcheur. Une belle découverte !

Longévité: 2018-2021
Température: 15-17°C
Prix: 25.00 / bt

Cépages: Treixadura, Torrontés, Lado, Albariño

Vins doux



- **Loin de l'Œil 2013, Gaillac doux AOP**, DOMAINE PLAGEOLES, Sud-Ouest (F) 50cl
Un vin doux séduisant issu du cépage autochtone Loin de l'Œil; notes de poires mûres et coings. Strudel aux pommes.

Longévité: 2015-2021
Température: 10-12°C
Prix: 18.00 / bt

Cépage: Loin de l'Œil



- **Sol 2011, Moscato Passito IGT**, CERRUTI EZIO, Piemonte (I) 37.5cl
Raisins de Moscato passerillés, flétris sur souche; arômes d'abricots, riche avec une belle fraîcheur, mousse au chocolat ou fromage bleu doux tel que Jersey-Blue.

Longévité: 2018-2021
Température: 10-12°C
Prix: 30.00 / bt

Cépage: Moscato



- **La Grive 2012, Vaud AOC**, DOMAINE LA COLOMBE, Vaud (CH) 37.5cl
Cette très ancienne méthode de vinification permet d'obtenir un vin rouge doux dont l'alcool, le sucre et les tanins sont en harmonie. Avec fromages bleus ou chocolat noir.

Longévité: 2013-2020
Température: 10-12°C
Prix: 30.00 / bt

Cépages: Gamaret, Garanoir

Raclette et fondue



- **Au Clos 2017, La Côte AOC**, DOMAINE HENRI CRUCHON, Vaud (CH)
Un vin très tendre, rond, dense et chaleureux, doté d'une minéralité structurante. A savourer avec une raclette en hiver.

Longévité: 2018-2022
Température: 8-10°C
Prix: 16.50 / bt

Cépage: Chasselas



- **Antonio 2016, Vinho Regional Lisboa**, CASAL FIGUEIRA, Lisboa (P)
Vin subtil, des bords de l'Atlantique; floral avec un souffle de citron, poire et vanille, belle fraîcheur, notes salines et terreuses. Une option originale pour la raclette!

Longévité: 2018-2021
Température: 8-10°C
Prix: 20.00 / bt

Cépage: Vital