

PRÉSENTATION DES VINS



Chasselas « La Muraz »

- Excellent vin pour l'apéritif et pour l'accueil.
- Un bouquet fruité et floral accompagné d'une légère note du tilleul.
- Le palais fruité avec une intensité des arômes et en final le caractère minéral du terroir.

Gastronomie :

- *Apéritif, poisson, fondue, fromage, jambon, poulet, lapin, rôti de porc froid, etc*



Gamay

- Un vin rouge aux notes de fruits noirs (mûres, myrtilles) et d'épices

Gastronomie

- Charcuterie, lapin, volailles, viandes rôties ou braisées, terrines, fromages, etc



Pinot noir fût de chêne

- Un nez, puissant, racé et généreux, développe des notes de fruits noirs avec une subtile touche boisée.
- L'attaque en bouche est riche avec une délicate charpente.
- En finale, la finesse des tanins et la légère touche boisée valorisent la longueur ce vin

Gastronomie

- Viande séchée, lapin, volailles, rôtis, steaks, viandes rouges, chasse, fromages, etc



Rosé

- Au nez, ce vin présente des arômes fruités et vifs.
- En bouche, cet équivalent d'Oeil-de-Pedrix exhumes les arômes du Pinot Noir.
- En final, son léger carbonique lui donne toute la légèreté d'un vin d'été.

Gastronomie

- *Apéritif, fruits de mer, poisson (poché, sauté ou grillé), champignons en sauce crème, ris de veau, plats exotiques, fromages frais et délicat*



Calinou

- Superbe nez, complexe et intense, avec des notes de framboise, de coing et d'abricot et aussi de fruits confits, de très belle intensité. La bouche possède de la richesse, une liqueur bien fondue lui conférant un toucher de bouche excellent. Un vin possédant un très bel équilibre et une fort belle longueur

Gastronomie

- Desserts, glace vanille coulis de baies des bois, fromage persillé (roquefort, stilton), etc

Lie 35% vol.

