

Les vins



Baccarat Blanc de Blanc



Baccarat Blanc de Blanc
Cave de Genève
Jérôme Leupin
PRIX CHF 12.00 / 0,75l

"Vin des fêtes et des apéritifs par excellence, ce Brut Blanc de Blancs Chardonnay arbore une robe pâle aux reflets dorés qui présente des bulles fines et persistantes. Il doit son harmonie et sa persistance en bouche à l'union des meilleures parcelles des 3 principaux terroirs genevois. Au nez, notez le mariage subtil de notes fruitées et florales. En bouche, son attaque fraîche et souple souligne avec délicatesse la finesse de son perlage, signe d'une qualité non démentie au fil du temps. Accompagné de son élégant étui."

CÉPAGE Chardonnay

CONSEIL AVEC Apéritif, volaille, fromages à pâte molle

www.cavedegeneve.ch
www.swisswine.ch/fr

Coeur de Clémence Gamaret AOC Genève



Coeur de Clémence Gamaret AOC Genève
Cave de Genève
Jérôme Leupin
PRIX CHF 10.50 / 0,75l

Son nom est à lui seul une promesse de bonheur. Dégageant un bouquet aussi expressif que chaleureux, ce cépage créé en Suisse est issu d'un croisement entre le Gamay et le Reichensteiner. Avant de servir ce vin puissant et charpenté à la superbe robe pourpre, prenez soin de l'ouvrir, de l'aérer et de le verser dans une carafe. Il n'en prendra que plus de puissance pour dévoiler au nez, puis en bouche, ses parfums d'épices, ses arômes de fruits noirs rehaussés de fines notes toastées. Élégant, racé, il laisse en bouche une belle longueur qui culmine sur une touche légèrement épicée. Élevé pendant 10 à 12 mois en fûts de chêne, ce Gamaret s'affirme comme l'allié parfait des mets raffinés. Pour lui permettre de révéler tout son caractère, servez-le avec des viandes rouges, du porc et des gibiers en sauce, du pat ou feu ou des poissons iodés...

CÉPAGE Gamaret

CONSEIL AVEC Viandes rouges, agneau, plat épicés.

www.cavedegeneve.ch
www.swisswine.ch/fr