

Vins de Changins

Chasselas, Prangins, La Côte (75cl)

Millésime 2019

« Fruité et légèreté »

Notes de dégustation : Son nez est fin et délicat au bouquet floral avec des notes de pêches blanches et tilleul. Belle rondeur en bouche avec une touche citronnée qui entraîne sa fraîcheur.

Vin d'apéritif par excellence.
A servir entre 8°C et 10°C. A consommer de suite.

Sauvignon Blanc, Genève (75cl)

Millésime 2019

« Vivacité et typicité »

Notes de dégustation : Son bouquet est puissant et typique aux accents de cassis citronnés, de buis et de sureaux avec un soupçon de fruits de la passion. Bouche vive, élégante avec une persistance intense.

Vin d'apéritif, accompagne parfaitement les entrées, la cuisine asiatique, les poissons et les fruits de mer.
A servir entre 8°C et 10°C. A consommer de suite.

Gamay, Genève (75cl)

Millésime 2018

« Fruité et croquant »

Notes de dégustation : Aux arômes, à la fois cacao, groseilles et fraises des bois, son nez est friand et raffiné. Vin souple et typé avec une belle longueur en bouche.

Ce vin accompagne volontiers les viandes blanches, grillées ou en sauce, les poissons et les fromages.
A servir entre 14°C et 16°C. A consommer de suite.

Gamaret, Gland, La Côte (75cl)

Millésime 2018

Médaille d'Or au Sélection des Vins Vaudois

« Epicé et complexe »

Notes de dégustation : Son nez complexe déclenche un mélange d'arômes comme figue, balsamique, confiture de mûre et fruits noirs, avec une touche de noisette. Bouche ample avec des tanins expressifs.

Il accompagne les viandes grillées ou mijotées, ainsi que la chasse.
A servir entre 14°C et 16°C. Potentiel de garde de 3 à 5 ans.