



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

VIN AU VERRE

VIN BLANC

Mont-sur-Rolle - La Côte AOC - 1dl	3.60 CHF
Chardonnay (Italie)-Feudo Montoni - 1dl	5.00 CHF
Pinot Gris - Cave de Bonvillars - 1dl <i>Médaille d'or du Grand Prix du Vin Suisse</i>	5.00 CHF

VIN ROSE

Presse-Roux- Rosé de Gamay - 1dl	3.90 CHF
Les Chaumes- Œil-de-Perdrix - La Côte 2020 - 1dl	5.00 CHF

VIN ROUGE

Salvagnin Rouge- La Côte - 1dl	3.50 CHF
5 cépages- Cave de Bonvillars - 1dl	5.00 CHF
Domaine de Sarraux Dessous - La Côte - 1dl	5.00 CHF
Nero d'Avola - Don Tomasi - 1dl	5.00 CHF



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

Moët & Chandon - 20cl

30.00 CHF

Cépage Pinot Meunier et Chardonnay. Beaucoup de finesse et d'élégance dans une envolée d'arômes de biscuit, un palais puissant avec des arômes de fruits mûrs, équilibré et agréablement pétillant ; Idéal pour vos apéritifs de fête et vos entrées. (12% vol.)

Gosset - Champagne Brut Excellence - 75cl

73.00 CHF

Cépage Chardonnay, Pinot noir et Pinot Meunier. Intense et varié, des notes de fruits allant des fruits mûrs à l'amande en passant par la pêche et l'abricot. Idéal pour vos apéritifs festifs et vos entrées. (12% vol.)

Dom Pérignon Vintage - 75cl

230.00 CHF

Cépage Pinot noir. Don Pérignon Vintage est une diversité aromatique. Idéal pour vos entrées et vos apéritifs festifs. (12,5% vol.)

Laurent Perrier AOC - Cuvée Rosé - 75cl

120.00 CHF

Sa robe rose saumon, discrètes notes de framboise dans un bouquet d'une grande finesse. Un champagne rosé de grande classe. Idéal pour vos apéritifs de fête et vos entrées (12% vol.)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

VINS SUISSES

VIN BLANC – 50 CL

Tartegnin La Cour AOC - 50cl 20.00 CHF

Domaine Rosset

Ce cépage de Chasselas accompagne la volaille, le poisson maigre, les fromages doux et à pâtes molles et l'apéritif. (12,5% Vol.)

Grand cru Féchy Mi-Coteau - 50 cl 25.00 CHF

Domaine Kursner

Ce cépage de Chasselas, au nez, apporte une expression florale d'une grande intensité qui ira parfaitement bien avec le fromage, les poissons et les apéritifs. (12,5% vol.)

Chasselas - 50 cl 26.00 CHF

Château d'Eclépens

Cépage biologique est d'appellation d'origine contrôlée basée à Eclépens, complexité d'arômes, équilibre final, une franchise d'arômes, une intensité positive. Il se mariera à merveille avec la viande et la chasse. (12,4% vol.)

Eklat' - 50cl 25.00 CHF

Château de Bonvillars

Son cépage Gewürztraminer, Sauvignon et Doral, son nez floral, plein d'agrumes et une pointe de pamplemousse. Il accompagnera vos apéritifs, vos poissons et vos tapas. (12,2% vol.)

Pinot Gris- - 50 cl 24.00 CHF

Cave de Bonvillars - Médaille d'or du Grand Prix du Vin Suisse

Ce cépage chasselas, au nez, arrive avec des notes d'abricots secs et de fleurs blanches, de miel et va se marier à la perfection avec le tartare de thon ou de saumon, ou vos apéritifs. La charcuterie et le pâté sont aussi de bonnes compagnies pour ce vin. (13,2% vol.)

Yvorne Chant des Resses - Chablais Grand Cru - 50cl 29.00 CHF

Ce cépage de chasselas accompagne les apéritifs, poissons, asperges, crustacés et fromages à pâtes dures. Arômes fruités et florales. (12,7% vol.)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

VIN BLANC – LA CÔTE – 75 CL

Morges Vieilles Vignes - 75cl 34.00 CHF

Cave de la Côte - Médaille d'Or Expovina

Ce cépage Chasselas avec sa belle complexité aromatique au nez (notes florales et fruitées) qui accompagne les apéritifs, les entrées, les mets au fromage, les poissons du lac et la viande blanche. (12,5% vol.)

Clos des Truits - Mont-sur-Rolle Grand Cru - 70cl 31.00 CHF

Domaine Rosset

Chasselas fruité, vin d'apéritif, qui accompagnera les mets au fromage et les poissons (12.8% vol)

Tartegnin La Cour - 75cl 33.00 CHF

Domaine Rosset AOC

Ce cépage Chasselas accompagnera la volaille, les poissons maigres, les fromages doux et à pâtes molles, ainsi que l'apéritif. (12,5% vol.)

Chardonnay Expression - 75cl 36.00 CHF

Cave de la Côte

En bouche, ce vin est charpenté et possède une personnalité bien marquée, avec des notes fruitées et vanillées. Accompagne les apéritifs, les desserts, les poissons et les viandes blanches. (13,5% vol.)

Sauvignon Blanc Expression - 75cl 39.00 CHF

Cave de la Côte

Au nez : très intense et expressif avec des notes de fruits de la passion, pêche blanche, cassis, groseilles et pamplemousse. Accompagne vos apéritifs, fruits de mer, poissons et huîtres. (13% vol.)

Chardonnay AOC - 75cl 53.00 CHF

Domaine Cruchon

Arômes de miel et de cédrat qui précèdent une bouche soyeuse au goût raffiné. Accompagne le vieux gruyère salé, omble chevalier au beurre blanc, le brochet au court-bouillon, ainsi que le poisson et les apéritifs. (12,5% vol.)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

VIN BLANC – CHABLAIS – 75 CL

Yvorne Chant des Resses – Grand Cru – 75cl 47.00 CHF

Ce chasselas accompagne les apéritifs, poissons, asperges, crustacés et fromages à pâtes dures. Arômes fruités et florales. (13% vol.)

VIN BLANC – LAVAUX – 75 CL

Dézaley – Marsens– – Grand Cru – 75cl 57.00 CHF

Un vin racé, ample, puissant et persistant en bouche. Son parfum évoque le miel, l'amande et le pain grillé. Arrivé à maturité, il dévoile toute sa complexité d'arômes tertiaires. (12,5% vol.)

VIN ROSE – 35 CL

Œil-de-Perdrix – 35 cl 26.00 CHF
Château d'Auvernier

Issu du cépage pinot noir Il accompagne toutes sortes de plats, de l'apéritif au dessert. Il accordera, lors d'un repas au restaurant, aussi bien les amateurs de poissons que de viandes, leur permettant de communier en buvant le même vin. Les grillades, la plume ou les mets exotiques lui conviennent parfaitement. (12,5% vol.)

VIN ROSE – 50 CL

Les Chaumes Œil-de-Perdrix La Côte – 50 cl 24.00 CHF

Au nez, le bouquet est riche, expressif, un trait de caractère du cépage pinot noir. Il a des notes fruitées (coing, fraise) Il peut accompagner vos apéritifs, les mets de charcuterie, de fruits de mer, les grillades, le poisson, la viande blanche et la viande rouge. (13% vol.)

Rosé de Gamay – Côtes de l'Orbe – 50 cl 26.00 CHF
Château d'Eclépens

Ce cépage biologique est d'appellation contrôlée basée à Eclépens, complexité d'arômes, équilibre final, une franchise d'arômes, une intensité positive. Il se mariera à merveille avec la viande et la chasse. (13,2% vol.)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

VIN ROSE – LA COTE – 75 CL

Les Chaumes – Œil-de-Perdrix – 75cl 36.00 CHF

Au nez, le bouquet est riche, expressif et a un trait de caractère du cépage pinot noir. Il a des notes fruitées (coing, fraise). Il peut accompagner vos apéritifs, les mets de charcuterie, de fruits de mer, les grillades, le poisson, la viande blanche et la viande rouge. (13% vol.)

Canicule – Rosé de Gamay AOC Vaud – 75cl 34.00 CHF
Domaine Kursner

Vin fruité agréable au nez et en bouche, accompagnera très bien les viandes blanches et fruits de mer. (13% vol)

VIN ROSE – NEUCHATEL – 75 CL

Œil-de-Perdrix – 75cl 43.00 CHF
Château d’Auvernier

Au nez : Délicat parfum de pinot. En bouche : Souple, il révèle tout le fruité du pinot noir, avec de légères notes épicées, sec, frais. Il accompagnera vos mets, tel que les poissons, les mets exotiques, les fruits de mers, les terrines et les viandes. (12,5% vol.)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

VIN ROUGE – 50 CL

Pinot noir de Morges Tradition – 50cl **22.00 CHF**
Cave de la Côte

Ce cépage Pinot noir 100% est rond et charnu avec une belle expression fruitée et des tannins fondus, il accompagnera idéalement le fromage, les grillades, poisson, la viande blanche et la viande rouge. (13,5% vol.)

Garanoir Expression – 50cl **25.00 CHF**
Cave de la Côte

Ce cépage Garanoir 100%, au nez, les notes de cerise, son côté fumé et sa souplesse en bouche, il accompagnera à merveille les apéritifs et les viandes blanches (13,5% vol.)

Merlot Expression – 50cl **27.00 CHF**
Cave de la Côte

Ce cépage Merlot, au nez, les notes de fruits noirs, de mûres et de myrtilles s'allieront à merveille aux plats de charcuterie, de volaille, de pâtes, de risotto et de viandes rouges. (13% vol.)

Grand Cru de Luins – 50cl **24.00 CHF**
Domaine de Sarraux-Dessous

Ce cépage de Gamay, de la cave de Bolle, peut être dégusté avec les grillades, la charcuterie et les viandes mijotées. Robe soutenue aux reflets violacés et goût fruité, charnu et complet. (13,5% vol.)

Côtes de l'Orbe – 50cl **26.00 CHF**
Château d'Eclépens

Ce cépage d'assemblage rouge (Gamaret, Pinot noir, Garanoir et Gamay) biologique est d'appellation contrôlée basée à Eclépens, complexité d'arômes. Il se mariera à merveille avec la viande et la chasse. (13% vol.)

Le Courson Gamaret-Garanoir – 50cl **30.00 CHF**
Château de Valeyres – Côtes de l'Orbe AOC

Complexité d'arômes, équilibre final, une franchise d'arômes, une intensité positive. Il se mariera à merveille avec la viande et la chasse. (13% vol.)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

5 Cépages – 50cl **24.00 CHF**

Cave des viticulteurs de Bonvillars

Assemblage de Gamay, Gamaret, Galotta, Pinot noir et Garanoir.

Avec son nez complexe mélangeant les fruits rouges, les fruits noirs et les épices qui mariera à la perfection la charcuterie, les viandes et le fromage (13,2% vol.)

VIN ROUGE – LA COTE – 75 CL

Pinot Noir AOC – 75cl – [20] **51.00 CHF**

Domaine Henri Cruchon

Ce vin d'appellation contrôlée s'ouvre sur le cassis, les baies rouges et le poivre blanc dans ces arômes. Il se mariera à la perfection avec les viandes. (13,5% vol.)

Rouge Grand Cru Luins AOC – 75cl – [20] **36.00 CHF**

Domaine de Sarraux-Dessous

Ce Gamay, de la cave de Bolle, peut être dégusté avec les grillades, la charcuterie et les viandes mijotées. Robe soutenue aux reflets violacés et goût fruité, charnu et complet (13,5% vol.)

Pinot noir – Expression – 75cl – [20] **35.00 CHF**

Cave de la Côte

Ce cépage Pinot noir, aux arômes intenses de petits fruits, tels que la cerise, les griottes et les fraises qui se mariera avec les viandes rouges, le poulet, la charcuterie et les fromages à pâtes molles. (14% vol.)

Merlot Expression – 75cl – [20] **39.00 CHF**

Cave de la Côte

Ce cépage Merlot, au nez, les notes de fruits noirs, de mûres et de myrtilles s'allieront à merveille aux plats de charcuterie, de volaille, de pâtes, de risotto et de viandes rouges. (13,5% vol.)

Intensus Inspiration – 75cl – [20] **43.00 CHF**

Cave de la Côte

Ce cépage Gamaret, Galotta, aux arômes floraux (rose) et fruités de baies sauvages, de cassis sur fond de notes vanillées se marieront à merveille avec le filet de boeuf, les grillades, la chasse ou encore un plateau de fromages corsés. (13,5% vol.)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

Divico Cuvée n° - 75cl - [20] 56.00 CHF
Cave de la Côte

Ce cépage 100% Divico est surprenant avec son parfum de fruits noirs (tel que le cassis et la cerise noir), d'épices douces (vanilles), de compote de pruneaux et de pain grillé qui s'accordera parfaitement avec les viandes rouges, la chasse, les plats mijotés et les fromages à pâtes molles. (13,5% vol.)

Galotta cuvée n° - 75cl - [20] 56.00 CHF
Cave de la Côte

Cépage à partir d'un croisement entre l'Ancellotta et le Gamay, ce qui a donné un Gallotta. Très complexe et séduisant avec des parfums de fruits noirs (myrtilles, cassis, mûres) et d'épices douces tel que la vanille et la cannelle qui s'accordera avec les viandes rouges et les fromages à pâtes molles. (14% vol.)

Distinguo Inspiration - 75cl - [20] 66.00 CHF
Cave de la Côte - Médaille d'or du Grand prix du Vin Suisse

Ce cépage Cabernet-Franc, Gamaray, merlot. Au nez, de puissants arômes de fruits noirs et de vanille, enrichi de notes cacaotées et toastées. Il se mariera à merveille avec la chasse, le fromage, le lapin, la viande blanche et la viande rouge grillée. (13,5% vol.)

VIN ROUGE - COTES DE L'ORBE/BONVILLARS - 75 CL

Le Courson Gamaret-Garanoir - 70cl - [20] 42.00 CHF
Château de Valeyres - Côtes de l'Orbe AOC

Complexité d'arômes, équilibre final, une franchise d'arômes, une intensité positive. Il se mariera à merveille avec la viande et la chasse. (13,5% vol.)

Gamaret Grand Cru - 75cl - [20] 36.00 CHF
Cave de Bonvillars

D'un cépage 100% Gamaret, ce vin d'appellation contrôlée, aux notes de cassis, d'épices et de mûres. En bouche, ce vin est puissant, enrobé qui se liera à merveille avec la viande, le gibier et les poissons grillés. (13,5% vol.)

Gamaret Gourmand Grand Cru - 75cl - [20] 54.00 CHF
Cave de Bonvillars

D'un cépage 100% Gamaret, ce vin d'appellation contrôlée, aux notes de fruits noirs, d'épices et de pruneaux. En bouche, ce vin est puissant, enrobé aux arômes fruités et épicés qui se liera à merveille avec la viande, le gibier et les fromages. (13,8% vol.)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

VIN ROUGE VALAISAN

Dôle des Monts - 75cl - [20] 38.00 CHF

Maison Gilliard

Le cépage Pinot noir et gamay.

Un classique élégant et un bouquet de fruits rouges et de baies, au nez. Il se mariera avec vos viandes rouges. (13,5% vol.)

Humagne Rouge Prestige - 75cl - [20] 54.00 CHF

Maison Gilliard

Un caractère enjoué aux senteurs rustiques en bouche et des arômes de cerises, de baies rouges et de violette au nez, marieront à merveille vos mets de viande et de gibier. (13,3% vol.)

Cornalin Prestige - 75cl - [20] 54.00 CHF

Maison Gilliard

Parmi les plus anciens cépages autochtones qui aient été plantés au valais, un nez riche des arômes fruités de mûres et de cerises noires. Il se mariera avec la viande, pâtes, gigot d'agneau, grillades et les desserts à base de chocolat noir. (14% vol.)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

VINS ITALIENS

VIN BLANC ITALIEN

Critone Bianco IGP - 75 cl 35.00 CHF
Cantina Librandi

Le cépage est un assemblage de chardonnay et Sauvignon blanc. Frais et savoureux, profond et persistant, ce vin de Calabre se combinera à merveille avec vos entrées, vos premiers cours, vos fromages et vos poissons. (12,5% vol.)

Pinot Grigio delle Venezie DOP - 75cl 35.00 CHF
CA' de' Roc

Couleur jaune paille, parfumé au pomme, melon et ananas. Accompagne vos mets d'été, de poissons et de crustacés. (12,5% vol)

Monteoro - Vermentino di Gallura DOCG - 75cl 37.00 CHF
Sella & Mosca

Ce vin de la région de Sardaigne est sec en bouche, mais il est contrebalancé avec des notes d'acacias, de mangue et de pomme verte et Limone. Il se combinera avec des mets légers. (14% vol.)

VIN ROSE ITALIEN

Ambra Rosa DOP- 75 cl 35.00 CHF
Janare

Ce vin de Campanie, dont le cépage est du Aglianico. Au nez, ce vin a une intense note de fraise et de framboise qui se mariera avec les antipasti, le salami et les fromages légers, les soupes de légumes, les soupes de poissons, les pâtes sauce tomate, la dinde et le poulet. (13,5% vol.)

VIN ROUGE ITALIEN

DÉSIRÉE - 50 CL

Ripasso della Valpolicella DOC - 50cl - [20] 29.00 CHF
Villa Berdero

Avec son mélange de cépage à base de Corvina, Rondinella et Molinara. Plein, rond, velouté en bouche et épicé, caractéristique et intense au nez. Il se combinera à merveille avec les pâtes, le fromage, les viandes et le gibier. (13,5% vol.)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

PIEMONTE

Barbera d'Alba - 75cl - [20] 38.00 CHF

Briccomacchia Roberto Sarotto

Bouche savoureuse, pleine, minérale, acide, tannique et enveloppante. Des notes de fruits cuits, de framboises, de canneberges qui se marieront à merveille avec le Gibier, la Viande et les entrées (14% vol.)

Mosesco - Dolcetto d'Alba- 75cl - [20] 43.00 CHF

Cave de Prunotto

Le cépage Dolcetto, en bouche est sec et au nez, les cerises, les fleurs rouges, le bois, la poire et la pêche se marieront très bien avec la viande blanche grillé et les entrées. (14% vol.)

Barolo Docg Trentaquattro - 75cl - [20] 66.00 CHF

Rattalino

Cépage Nebiolo. Avec ces arômes de rhubarbe, rose et violette se combine avec la viande. (14% vol.)

Bricco dell'Uccellone - 75cl - [20] 81.00 CHF

Braida

Cépage Barbera. Au nez, un arôme riche, complexe, avec une concentration et une profondeur considérable ; des notes de fruits rouges et de petits fruits sont particulièrement visibles, avec des épices mentholées, de la vanille et de la réglisse en arrière-plan qui se combineront à merveille avec la viande, les fromages assaisonnés et le gibier. (15,5% vol.)

Ai Suma- Barbera d'Asti docg - 75cl - [20] 105.00 CHF

Braida

Cépage Barbera. En bouche, plein et bien structuré, mais en même temps sensuel, harmonieux et élégant pour arriver en bouche avec des notes de fruits et des notes de vanille, de réglisse et de cacao qui se combineront à merveille avec les fromages, la viande et le gibier. (16% vol.)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

VENETIE

Brolo Campofiorin Oro Rosso -75cl - [20] 39.00 CHF
Masi

Le cépage Corvina, Rondinella, Oseleta (double fermentation). Le goût sec en bouche et combiné avec des notes de mûres, de gelée de mûres et de chocolat qui se combinera à merveille avec vos plats épicés et piquants. (14% vol.)

Merlot Prato del Faggio - 75cl - [20] 39.00 CHF
Vinicola Tinazzi

Ce cépage italien Veneto possède Une bouche douce, fraîche et fruitée avec une saveur finie et une bonne persistance et au nez, les notes de baies rappelant la fraise et la myrtille avec de délicates notes épicées. (14% vol.)

Ripasso della Valpolicella Sup. - 75cl - [20] 42.00 CHF
Vinicola Tinazzi

Cépage Corvina, Rondinella, Molinara. Plein, rond et velouté en bouche et épicé, caractéristique et intense au nez. Il se combinera à merveille avec les pâtes, le fromage, les viandes et le gibier. (14% vol.)

Amarone della Valpolicella
CA' de' ROCCH - 75cl - [20] 65.00 CHF
Vinicola Tinazzi

Le cépage Corvina Veronese, Rondinella, Croatina et Oseleta apporte une note relevée de confiture de cerise combinées avec des notes typiques de fruits secs pour créer un large bouquet complexe, enrichi avec des épices douces comme la vanille et la réglisse. Il se mariera à merveille avec les viandes de boeuf, fromages et viandes d'agneau (15% vol.)

Dal Forno Romano Monte Lodoletta
Amarone della Valpolicella Doc - 75cl - [20] 270.00 CHF

Le cépage Corvina, Oseleta et Rondinella. Les notes de purée de myrtilles, cake aux figes et thé Earl Grey. Ce vin se combinera à merveille avec le rôti braisé, l'agneau, le ragoût de chevreuil, rôti de boeuf ou fromages à pâtes dure. (16,5% vol.)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

TOSCANE

Chianti classico Bio - 75cl - [20] 39.00 CHF
Badia a Coltibuono

Le cépage Sangiovese, Canaiolo, Ciliengiolo et Colorino. Intense et vineux, avec des notes de fruits frais et de fleurs rappelant la cerise et la violette. Une subtile nuance, un léger piquant (poivre, clou) Il se mariera à merveille avec vos entrées et vos viandes. (13,5% vol.)

Sassoalloro - 75cl - [20] 43.00 CHF
Jacopo Biondi Santi

Le cépage Sangiovese offre au nez, des notes fruitées et de violettes vont aller à merveille avec le rôti, la viande rouge grillée, lasagnes risotto, légumes et chasse. (13,5% vol.)

Vino Nobile de Montepuciano - 75cl - [20] 49.00 CHF
Poliziano

Merlot, Sangiovese, Colorino et Canaiolo (14,0% vol.)

Il Bruciato DOC - Bolgheri DOC- 75cl - [20] 51.00 CHF
Marchesi Antinori

Le cépage Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah. Notes de fruits rouges mûrs suivies d'agréables notes d'épices douces. Il se mariera à merveille avec Gibier et viande. (13,5% vol.)

Chianti Classico
Villa Antinori Riserva DOCG - 75cl - [20] 51.00 CHF
Marchesi Antinori

Le cépage Sangiovese et Cabernet Sauvignon. Au nez, les notes de petits fruits rouges, groseille et framboises vont aller à merveille avec le gibier, le fromage et la viande (13,5% vol.)

Le Volte IGT - 75cl - [20] 52.00 CHF
Tenuta dell'Ornellaia

Le cépage Merlot, Sangiovese et Cabernet Sauvignon. Au nez, des arômes de fruits rouges mûrs, de maquis méditerranéens et de délicates notes de tabac et d'épices. Il se mariera avec les Premiers cours, les viandes et le fromage. (14% vol.)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

Guidoalberto - Toscana IGT - 75cl - [20] 65.00 CHF
Tenuta San Guido

Le cépage Cabernet Sauvignon et Merlot. Le nez est long et persistant, avec des arômes de cerise et de prune introduisant des notes florales rehaussées par des tons de tabac et de réglisse. Il est excellent avec les viandes, la charcuterie et le fromage. (14% vol.)

Brunello di Montalcino Barbi - 75cl - [20] 65.00 CHF
Fattoria dei Barbi

Le cépage Sangiovese. Un goût corsé en bouche pour une note de cerise, de fruits rouges et de prune au nez qui ira à la perfection avec le gibier, la viande rouge, le rôti, l'osso bucco à la milanaise, le carré d'agneau au four, le foie gras poêlé et les fromages corsés. (14% vol.)

Marchese Antinori Chianti Classico
Tenuta Tignanello - 75cl - [20] 73.00 CHF
Marchesi Antinori

Le cépage Sangiovese et altri vigni. En bouche, il est enveloppant, équilibré, vivant, doux et soyeux grâce aux notes de fruits rouges mûrs, de vanille et d'épices. (14% vol.)

Le Serre Nuove Dell'Ornellaia
Bolgheri DOC - 75cl - [20] 85.00 CHF

Le cépage Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot. Au nez, un parfum de fruits rouges mûrs qui se mariera avec les entrées, les fromages, les Premiers Cours et les viandes (14,5% vol.)

Orma Bolgheri- 75cl - [20] 115.00 CHF
Bolgheri

Le cépage Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Notes de cerises et de griottes, fleurs séchées et balsamiques, au nez. Il s'alliera à merveille avec la charcuterie italienne et le Caciucco. (15% vol.)

Tignanello Rosso IGT Sangiovese 75cl 145.00 CHF
Marchesi Antinori

Cépages : Cabernet sauvignon, Cabernet franc. Au nez, un parfum de fruits rouges mûrs et d'épices. Vin puissant, agréable, avec une belle longueur et finale riche chocolat et agrumes. Tannins prononcés. (13,5% vol)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

Ornellaia Bolgheri -75cl - [20] 215.00 CHF
Tenuta dell'Ornellaia

Le cépage Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot et Cabernet Franc. Fruits mûrs et frais exaltés par des notes de balsamique et épicées classiques, au nez, il se combinera à merveille avec vos entrées, les fromages, les Premiers cours et la viande. (15% vol.)

Poggio di Sotto: Brunello di Montalcino -75cl - [20] 325.00 CHF
Poggio di Sotto

Le cépage Sangiovese. Notes de framboises, de cerises aux herbes, de menthe, de bois de cèdre, raisins secs et de gingembre. Il accompagnera vos viandes rouges, vos steaks florentins, vos gibiers, vos filets et vos plats aux truffes et aux cèpes. (13,5% vol.)

Masseto- 75cl - [20] 750.00 CHF
Tenuta dell'Ornellaia

Le cépage est du merlot. Au nez, les notes de cerises mûres, de prunes et de chêne épicé vous ravissent le palais. Il se combinera avec le fromage, la viande et le gibier. (14% vol.)

LES POUILLES

Primitivo di manduria- 75cl - [20] 38.00 CHF
Zolla

Le cépage Primitivo. Au nez, les épices délicates mais enveloppantes se déploient gracieusement dans un tableau aux couleurs vivantes de violettes, de cerises acides, de groseilles et de thym qui se combineront à merveille avec la viande et les fromages. (14,5% vol)

Primitivo di Manduria oro di Emera- 75cl - [20] 47.00 CHF
Tenute di Eméra

Le cépage Primitivo. Senteur de cerises et de pruneaux, mais contrebalancé avec des notes de réglisses, d'épices douces et de fruits rouges. Ce vin se combinera à merveille avec les viandes rouges grillées, la chasse, la selle de chevreuil, la pintade, la cuisine chinoise et les fromages corsés et puissants. (15% vol.)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

CAMPANIE

Sigillo Ellenico Taurasi -75cl - [20] 44.00 CHF
Claudio Quarta

Le cépage Aglianico. Les notes de vanille, de chêne, de cèdre, de cerises, de fruits noirs, de prune et d'orange se marieront à merveille avec le boeuf, les pâtes et l'agneau. (14% vol.)

CALABRE

Britto - 75cl - [20] 41.00 CHF
Colacino

Le cépage Arvino, Greco Nero, Maglicco Canino, Nerello Cappuccio. Au nez, des fruits mûrs et des épices enveloppantes qui trouvent leur synergie aromatique avec le tabac et la réglisse qui se combineront à merveille avec vos viandes (13,5% vol)



AUBERGE COMMUNALE DE LA CHAUX – CARTE DES VINS

VINS ROUGES FRANCAIS

Crozes-Hermitage AC - Rhône- 75cl - [20] 55.00 CHF
Vidal-Fleury

Le cépage Syrah partiellement élevé en foudres et en fûts. Un nez de cassis, prune, violette mais aussi poivré et grillé, avec une note végétale. Une bouche souple, fraîche, fruits noirs, minérale, avec une rondeur et une persistance basée sur le fruit frais qui se combinera à merveille avec les fromages, la charcuterie et la viande. (13% vol.)

Châteauneuf du Pape AOC - 75cl - [20] 71.00 CHF
Château Cabrière

Le cépage Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault. En bouche, un vin riche et onctueux aux notes de prunes mûres, de noisettes et de fruits rouges, contrebalancé, au nez, par des arômes d'épices et de fruits rouges mûrs se combinera à merveille avec les daubes de boeuf, la selle d'agneau provençale, le steak au poivre, le civet de lièvre, civet de chevreuil, le risotto aux champignons sauvages et les fromages affinés. (14,5% vol.)

Cairanne La Grande Réserve
Vallée du Rhône - 75cl - [20] 43.00 CHF
Cave de Cairanne

Assemblage de Grenache, Mourvèdre et Syrah.
Un vin très expressif sur des arômes de cerise noires et d'épices douces très marquées. Sa texture est veloutée. Riche et puissant, avec des tanins tout en finesse et une belle longueur en bouche. (14.5% vol)

Château Guibot la Fourvieille - 75cl - [20] 57.00 CHF
Bordeaux, AOC Puisseguin-St-Emilion

80% Merlot, 20% Cabernet Franc, Fleuron du Domaine la Fourvieille, au nez complexe fruité et épicé, aux arômes de cassis, prunes et chocolat noir. En bouche, arômes fruités et concentrés sur des tanins robustes mais élégants. (14.5% vol)