

Cépages et accords

NOM	QUALITÉ	PLATS	DEGRÉ
FENDANT	Sec, fruité	Apéritif, fondue, raclette	10-12°
HUMAGNE BLANC	Robuste, stimulant, fin	Entrée, poisson, fromage	10-12°
PETITE ARVINE	Corsé, viril, salé	Apéritif, crustacés, poisson	10-12°
ERMITAGE	Harmonieux, aromatique	Dessert, fromage, mets aux champignons	10-12°
MUSCAT	Fruité, aromatique	Apéritif, poisson, sorbet	10-12°
MALVOISIE	Moelleux,	Melon rafraîchi, foie de canard, gâteau au miel et aux épices	10-12°
ROSÉ DE GAMAY	Frais, léger	Apéritif, poisson	10-12°
DÔLE BLANCHE	Frais	Apéritif, grillade	10-12°
GAMAY	Fruité, gouleyant	Charcuterie, pâtes, pizza	12-14°
PINOT NOIR	Noble, fruité, corsé	Viande rouge, agneau, canard	14-16°
HUMAGNE ROUGE	Sauvage, corsé	Gibier, plateau de fromages	14-16°
SYRAH	Fruité, aromatique	Viande rouge, agneau, canard	14-16°
BARON DE ST-CLÉMENT (Diolinoir)	Riche, coloré, et corsé, arôme de cerise et de fruits noirs	Côte de bœuf grillé, gigot d'agneau	14-16°