

## **CARTE DES VINS – Café de la Gare – Vuadens**

### **VINS BLANCS**

- Heida Telegram AOC Valais – Les Fils Maye, Riddes** CHF 45.-  
– Un blanc fin et élégant, aux notes exotiques et à la finale fraîche et minérale.
- Johannisberg, Réserve – Telegram AOC Valais \*\* Les Fils Maye, Riddes** CHF 47.-  
– Un vin ample et harmonieux, aux arômes exotiques et longue finale.
- Bianco del Ticino – Tamborini** CHF 49.-  
– Un blanc frais et équilibré, aux fruits mûrs et à la touche minérale.
- Sauvignon blanc – Cave du Château d’Auvèrnier** CHF 52.-  
– Un Sauvignon vif et séduisant, frais et aromatique.

### **ROSÉ**

- Œil de Perdrix – Cave du Château d’Auvèrnier** CHF 58.-  
– Un rosé sec et frais, aux arômes de fraise et d’épices.

### **VINS ROUGES**

- Domaine des Alouettes (Genève)** CHF 39.-  
– Un vin rouge genevois élégant, aux arômes fruités et épicés, parfaitement équilibré.
- Rouge Terre (Genève)** CHF 44.-  
– Un rouge de caractère, intense et généreux, avec des notes de fruits noirs et d’épices.
- Grand Cru Château d’Allaman (La Côte)** CHF 49.-  
– Un grand cru harmonieux et raffiné, alliant profondeur, structure et élégance.
- Yvorne Feu d’Amour (Chablais)** CHF 39.-  
– Un Pinot Noir fin et expressif, aux arômes de fruits rouges et à la belle fraîcheur.
- Senza Parole** CHF 39.-  
– Un vin sombre et mystérieux, riche en arômes complexes et en caractère.
- Réserve Château de Gruyère, St-Saphorin** CHF 62.-  
– Un rouge élégant et structuré, aux notes épicées et fruitées.
- Apologia Rouge (Valais)** CHF 49.-  
– Un vin intense et barriqué, aux arômes de cassis, de chocolat et à la touche florale.

<b>La Luna e le Stelle (Piémont)</b>	CHF 39.-
- Un Barbera puissant et élégant, aux fruits rouges mûrs et à la belle complexité.	
<b>Syrah du Valais AOC – Primus Classicus</b>	CHF 57.-
- Une Syrah typique du Valais, aux notes de fruits noirs, de poivre et d'épices.	
<b>Nez Noir BIO – Domaine Rouvinez</b>	CHF 53.-
- Un assemblage bio moderne, fruité et équilibré.	
<b>Trois Grappes Rouge - Simonet</b>	CHF 51.-
- Un vin convivial, souple et fruité, idéal pour les plats simples.	
<b>Humagne Rouge – Cave St. Pierre</b>	CHF 58.-
- Réserve des Administrateurs – Un vin authentique et rustique, aux notes de cerise et de violette.	
<b>Merlot Ticino</b>	CHF 62.-
- San Domenico, Tamborini – Un Merlot élégant et velouté, aux arômes de fruits rouges et d'épices.	
<b>Pinot Noir du canton Fribourg, Cave aux Hironnelles, Vully-Praz</b>	CHF 39.-

### ***Quelques Belles Bouteilles***

- Une sélection de vins soigneusement conservés en cave, disponibles en quantités limitées.

<b>Mise de la Baronnie – Philippe de Rothschild, Médoc - 2020</b>	CHF 71.-
- Un Médoc élégant aux arômes de fruits mûrs et café torréfié.	
<b>Fixin AOC – A. Barolet &amp; Fils 2023</b>	CHF 79.-
- Un Bourgogne structuré et élégant, aux tanins fins.	
<b>Bolgheri DOC – Tre Cipressi, Toscane - 2021</b>	CHF 75.-
- Vin rouge toscan élégant de Bolgheri, aux arômes de fruits noirs mûrs, avec des notes d'épices et des tanins souples.	
<b>Barolo DOCG – Tradizione, Enzo Bartoli, Piemont - 2020</b>	CHF 85.-
- Grand vin du Piémont, puissant et structuré, aux arômes de cerise, de rose et d'épices, idéal avec des viandes et des plats riches.	
<b>Merlot Quattromani – Angelo Delea - 2022</b>	CHF 98.-
- Un Merlot d'exception, corsé et élégant	
<b>Château Magnan La Gaffelière, Saint-Émilion Grand Cru – 2020</b>	CHF 69.-
- Un vin rouge rouge élégant et structuré aux arômes de fruits noirs, idéal pour accompagner des viandes raffinées.	