



### Vocalise

Cave la Clé de Sol  
Chouilly GE

L'incontournable vedette de l'apéro à la Genevoise, ce vin sec et frais nous rappelle à quel point le partage et l'amitié sont importants. Vin léger, arôme floral.



### Réserve St-Jacques

Château de Valeyres  
Valeyres-sous-Rances VD

Riesling-Sylvaner, vin d'apéritif aromatique et ample en bouche, le vin blanc emblématique du Château de Valeyres. Se sert en apéritif, avec des mets au fromage ou les asperges du pays.



### Etoile filante

Domaine des Rothis  
Russin GE

Vin mousseux demi-sec, mélange de Chardonnay et d'extrait de fleurs de sureau. Faible en alcool, il est très fruité et parfumé. Vin d'apéritif festif ou en dessert.



### Garanoir Bio

Vignoble Cousin  
Concise VD

Vin rouge souple et rond aux notes de fruits rouges à noyau. Se sert avec : grillade, lapin, pot-au-feu, viandes blanches, viandes rouges.



### Les Lacustres Bio

Vignoble Cousin  
Concise VD

Assemblage de Chasselas élevé sur lie et de pinot blanc partiellement en barrique. Idéal avec apéritif, mets aux fromages, poissons du lac.



### Cuvée Blanche

Vignoble Cousin  
Concise VD

Assemblage fruité et légèrement doux à base de muscat blanc, pinot blanc, chardonnay, doral, riesling-sylvaner et solaris. Idéal avec : apéritif festif, certaines terrines, foie gras.



### Cuvée Origine

Château de Valeyres  
Valeyres-sous-Rances VD

Gamay expressif, sur le fruit, finesse et simplicité, aux notes poivrées. A déguster en toute décontraction. Servir avec : apéritif, charcuteries, fromage à pâte dure.



### Adagio

Cave la Clé de Sol  
Chouilly GE

Spécialité de nos régions, ce Gamaret coloré, aux notes épicées et aux tanins assez puissants, est idéal avec viande rouge et chasse.



### La Fugue

Cave la Clé de Sol  
Chouilly GE

Léger et finement aromatique (fleur de tilleul), ce Pinot blanc est vif avec une longueur en bouche agréable avec poissons, fromages, apéritif ou viandes blanches, voire plus si affinités.



### Ermitage

Cave Eddy Dumoulin  
Savièse VS

Intense en arômes (coing, amande, abricot), c'est un vin blanc très corsé et riche. Se sert avec : foie gras, poissons pochés, desserts à la crème... Grand potentiel de garde.



### Giusto

Cave la Clé de Sol  
Chouilly GE

Un cépage exigeant, nez de fruits rouges, légers tanins, se boit avec charcuterie et viande blanche.



### Cuvée la Rose Noire

Domaine des Rothis  
Russin GE

Pinot Noir élevé en fût de chêne, tanins très souples, belle rondeur et arômes de griotte, des notes légèrement vanillées et un côté toasté. Idéal avec les viandes rouges ou plat végétarien en sauce.



### Germination

Château de Valeyres  
Valeyres-sous-Rances VD

Assemblage interspécifique blanc, VDP. Se sert en apéritif ou en dessert si vous recherchez un vin pas trop sucré.



### Cylène

Cave Eddy Dumoulin  
Savièse VS

Rosé de Pinot noir, fruité aux arômes très fins et longs. Légèrement doux, idéal avec : apéritif, terrines, plats asiatiques, melon/jambon...



### Noblin

Cave Eddy Dumoulin  
Savièse VS

Assemblage de Pinot Noir, Gamay et Garanoir, harmonieux, bien structuré, velouté et fruité, aux tanins souples. Servir avec : viande rouge, mets aux champignons...



### Gaya Bio

Vignoble Cousin  
Concise VD

Cet assemblage est un vin capiteux et tannique aux notes de fruits murs. Idéal avec : chasse, gruyère salé, viandes rouges.

