

Commune de Payerne



Château – Montagny, Chasselas Villette : Nez complexe aux notes de poire mûre et tilleul. La bouche est puissante et racée. La finale est longue et fruitée.



Chasselas Grandchamps, « Vieilles Vignes » : Nez puissant avec des notes de fruits bien mûrs. La persistance est longue et soyeuse.

Cave Mandolé, Chiara et Lisa, Saillon



Johannisberg : Fruité et rond, avec une délicate finale sur l'amande. Accompagne parfaitement l'apéritif, les fromages et les poissons frits.



Pinot Noir : Un vin rouge léger et gouleyant, sur les fruits rouges. Facile à boire, il accompagne aussi bien l'apéritif que les tartares de bœuf, les plats à base de tomate et les grillades.



Humagne Rouge : Un vin rouge fin et élégant, frais et subtil, aux notes de baies rouges et d'épices. Un élevage délicat en fût lui apporte finesse et complexité. Il se marie parfaitement aux plats à base de champignons.



Mandolé : Assemblage de Merlot, Syrah, Diolinoir et Pinot Noir. Un vin frais et élégant, aux notes de fruits rouges et d'épices. Accompagne parfaitement les entrecôtes, steaks et viandes grillées.

Cave du Tonnelier, Pascal Matthey, Vallamand



Vully : Vin blanc sec, bien charpenté, belle structure, bouquet fruité agréable et un joli parfum d'agrumes. Accompagne idéalement les poissons et la fondue.

Divico : Vin à la robe rouge intense avec des nuances violettes, nez de fruits rouges soutenu par un boisé subtil. Bouche ronde et puissante avec des tannins fondus, soutenus par une belle acidité.

Diolinoir : Vin rouge élevé en fût de chêne à la robe d'un pourpre très sombre. Bon fruité et arômes très fins. Grande longueur en bouche. Fruits rouges très présents. Gagne à être bu après une année ou deux ans. Accompagne côte de bœuf, agneau, chevreuil et gibier à plume.

Mara : Vin d'un rouge intense riche en arômes de fruits noirs, cassis avec des notes épicées. Tanins souples et très agréables. Très bon fruité et longueur en bouche. A déguster dans les 5 ans. Accompagne les viandes rouges et gratins végétariens.

SVR Vins, Crissier



Lugana : un vin frais et élégant qui présente au nez des parfums de fleurs blanches et de fruit blanc. En bouche des notes de fruits exotiques, agrumes et de la minéralité. Accompagne très bien l'apéritif et les crustacés.



Tiscali, Cannonau di Sardegna DOC : Vin typique de la Sardaigne. En bouche un tanin souple, des arômes de cerise noire, de réglisse et de vanille. Idéal pour accompagner les plats méditerranéens.



Château Clauzet - St-Estèphe : (Cabernet sauvignon, Merlot) : Vin frais, friand, gourmand, tirant au nez sur les fruits noirs. En bouche, équilibré et souple avec des tannins ronds.



Primitivo « Orion » Salento IGT : Vin puissant et velouté. En bouche, la cerise et la mûre s'enrichissent de délicates notes de vanille, pour une finale ronde et harmonieuse. Un nez séduisant de fruits rouges et d'épices. Parfait pour accompagner les viandes grillées.



Moreccio, Bolgheri DOC : (Merlot, Cabernet-Sauvignon et Syrah) : Au nez, on retrouve des arômes de petits fruits rouges, d'épices douces avec des notes de vanille. Bouche ample et puissante. Accompagne parfaitement gibier, plats épicés, viande de bœuf (grillé).

Brasserie artisanale Broyade, Payerne :

Assortiment de bières :

Blanche
Blonde
Ambrée



Le Pressoir du Belmont, Montagny-la-Ville :

Box de 5 litres de jus de pommes

