

7.5 dl 39.-

Domaine : Le Prieuré, Satigny
Appellation : Genève Satigny A.O.C.
Cépages : Pinot Noir

Belle robe rubis intense.
Nez: Bouquet fruité avec des arômes floraux.
Bouche: Intense et équilibré avec des tanins légers.

Accords gastronomiques :
Plats de viande froide, les viandes grillées rouges et blanches ainsi que les fromages à pâte dure et molle.

Province : Le Prieuré, Satigny
Appellation : Genève Satigny A.O.C.
Grapes : Pinot Noir

Wine with intense ruby color.
Aromas: Fruity bouquet with floral aromas.
Palate: Intense and balanced with light tannins.

Gastronomic suggestions :
Cold meat dishes, red grilled meats and white as well as hard and soft cheeses.



7.5 dl 58.-

Domaine : Hammel Vaud
Appellation : Vin de pays - Suisse
Cépages : 100% Malbec

Robe pourpre profonde, aubergine brillante.
Nez intense aux arômes de cassis, grenades mûres et myrtilles.
Palais élégant, notes de petits fruits noirs, cerise et framboise.

Accords gastronomiques:
Idéal avec les viandes rouges, les viandes en sauce
et les mets au fromage.

Province : Domaine Hammel Vaud
Appellation : Vin de pays - Suisse
Grapes : 100% Malbec

Deep purple color, bright aubergine.
Intense nose with aromas of blackcurrant, pomegranates
and blueberries.
Elegant palate, notes of black berries, cherry and raspberry.

Gastronomic suggestions
Ideal with red meats, meats in sauce and cheese dishes.



7.5 dl 44.-

5 dl 34.-

Domaine : Région Du Valais
Appellation : Dôle Des Monts A.O.C.
Cépages : Pinot Noir, Gamay

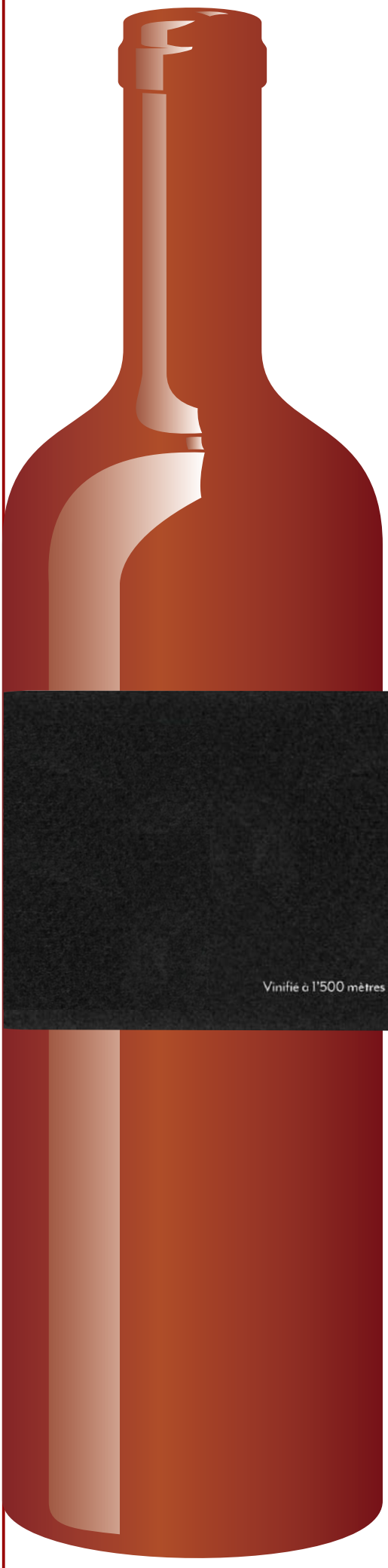
Nez : Fruits rouges, fraise, framboise, cerise.
Bouche : Attaque fruitée, tannins fondus, très belle rondeur.

Accords gastronomiques :
Idéal avec de la charcuterie, plateau de fromages, viande blanche, viande rouge.

Province : Valais Region
Appellation : Dôle Des Monts A.O.C.
Grapes : Pinot Noir, Gamay

Aromas of red fruit, strawberry, raspberry, cherry.
In mouth, a fruity attack, melted tannins, well rounded.

Gastronomic suggestions :
It harmonizes with all kinds of red and white meat, delicatessen and cheeses.



7 dl 46.-

5 dl 34.-

Domaine : Aymon Dominique, Anzère - Ayent
Appellation : Pinot Noir A.O.C. Valais
Cépages : Pinot Noir

Vin à la robe rubis intense et aux saveurs fruitées avec des tanins fondus et nobles.

Accords gastronomiques:
Idéal avec la volaille, le veau, les viandes rouges, les fromages et les mets aux champignons.

Province : Aymon Dominique, Anzère - Ayent
Appellation : Pinot Noir A.O.C. Valais
Grapes : Pinot Noir

Wine with intense ruby color and fruity flavors with melted and noble tannins.

Gastronomic suggestions
It harmonizes perfectly with the poultry, the veal, the red meats, the cheeses and the dish in mushrooms.



7.5 dl 56.-

Domaine : Dumoulin Frères, Grandinaz
Appellation : Cornalin Du Valais A.O.C.
Cépages : Cornalin

Vin à belle robe sombre avec des reflets rouges cerise.
Nez : Fruité, griottes sauvages, petits fruits des bois.
Au palais, structure charpentée, tanins souples et amples.

Accords gastronomiques :
Idéal avec des viandes marinées, le gibier, les viandes rouges grillées et les fromages d'alpage.



7.5 dl 54.-

Domaine : Imesh Vins Soleil D'or
Appellation : Humagne rouge A.O.C. Valais
Cépages : Humagne rouge

Robe rouge intense avec des reflets bruns.
Nez : subtiles fragrances de romarin et de thym avec des notes briochées et de pain grillé.
En bouche, les senteurs perçues au nez.

Accords gastronomiques :
Idéal avec des viandes marinées, le gibier, les viandes rouges grillées et les fromages d'alpage.

Province : Imesh Vins Soleil D'or
Appellation : Humagne rouge A.O.C. Valais
Grapes : Humagne rouge

Intense red color with brown reflections.
Nose : Subtile fragrances of rosemary and thyme with notes of brioche and toast.
In the mouth, the scents perceived on the nose.

Gastronomic suggestions :
It harmonizes perfectly with marinated meat, wild animal meat, red grilled meat, salty meat and alpine cheese.



7.5 dl 64.-

Domaine : Domaine De Chafalet Dardagny
Appellation : Shéhérazade A.O.C. Genève
Cépages : Syrah

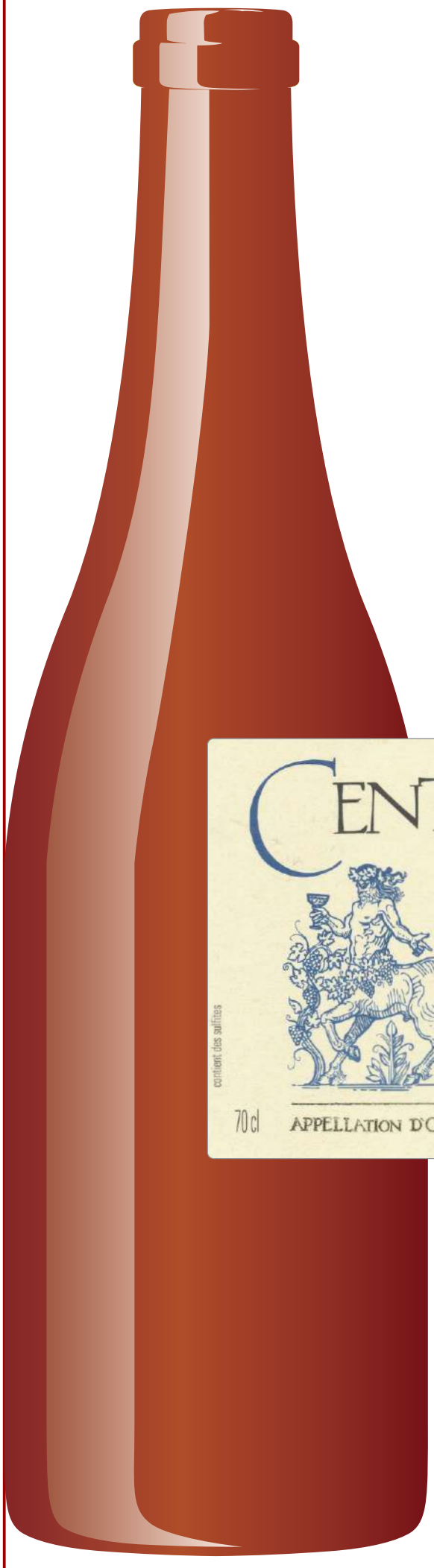
Vin à belle robe pourpre.
Nez : Arômes d›épices,de poivre noir et de baies des bois.
Au palais, vin corsé et structuré.

Accords gastronomiques :
Idéal avec des viandes marinées, le gibier, les viandes rouges grillées et les fromages d'alpage.

Province : Domaine De Chafalet Dardagny
Appellation : Shéhérazade A.O.C. Genève
Grapes : Syrah

Wine with a beautiful purple color.
Nose : Aromas of spices, black pepper and wild berries.
On the palate, full-bodied and structured wine.

Gastronomic suggestions :
It harmonizes perfectly with marinated meat, wild animal meat, red grilled meat, salty meat and alpine cheese.



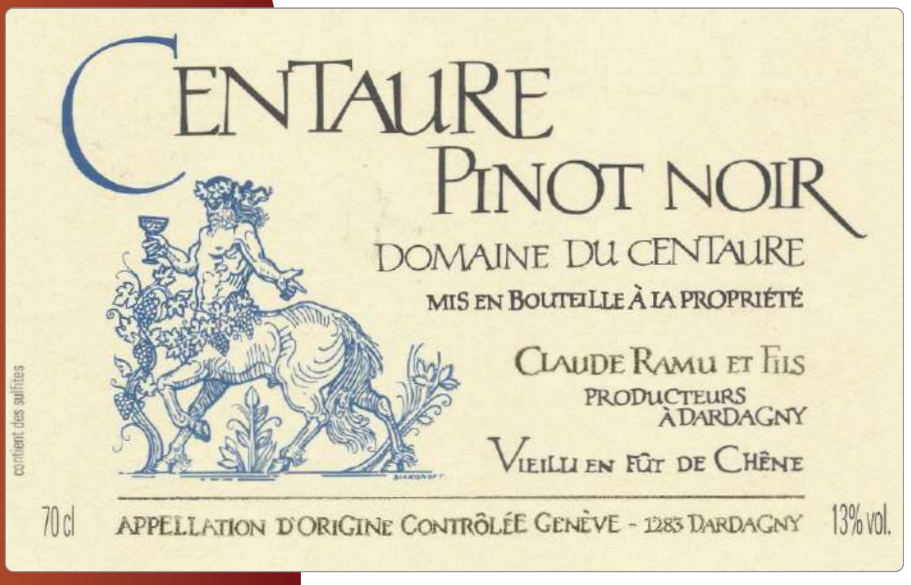
7 dl 48.-

5 dl 38.-

Domaine : du Centaure Dardagny
Appellation : Centaure Pinot Noir A.O.C. Genève
Cépages : Pinot Noir

Le Pinot Noir est probablement le plus ancien cépage cultivé en dehors de l'aire méditerranéenne. Originaire de Bourgogne, il existe depuis longtemps dans nos régions. Cépage noble.

Accords gastronomiques :
Il escorte parfaitement les viandes rouges, le gibier et le canard. Essayez-le sur des poissons d'eau douce.



Province : Domaine du Centaure Dardagny
Appellation : Centaure Pinot Noir A.O.C. Genève
Grapes : Pinot Noir

Pinot Noir is probably the oldest variety of grape cultivated outside the mediterranean area. Originally from Burgundy it has been grown in our regions for a long time. A noble variety.

Gastronomic suggestions :
It is well suited to red meat, game and duck. You can try it out with freshwater fish.



7 dl 58.-

Domaine : du Centaure Dardagny
Appellation : Légende Gamaret-Garanoir A.O.C. Genève
Cépages : Gamaret-Garanoir

Le Garanoir issu d'un clône du Gamaret, est un croisement du Gamay et du Reichensteiner (cépage blanc allemand, autrichien), donne un cépage rouge précoce permettant un vin équilibré, riche en couleur et en bon tannin. Apte à un certain vieillissement.

Accords gastronomiques :
Accompagne très bien les viandes rouges en sauce,
les grillades, la volaille et les plats campagnards du terroir.



Province : Domaine du Centaure Dardagny
Appellation : Légende Gamaret-Garanoir A.O.C. Genève
Grapes : Gamaret-Garanoir

Garanoir is cloned from Gamaret, a cross between Gamay and Reichenstiner (a German/Austrian white wine variety). This variety of grape, matured early, produces a well balanced wine rich in colour and tanin. It can be laid down for a number of years.

Gastronomic suggestions :
It harmonizes with all red meats in sauce, grilled meats, poultry and country dishes from this territory.



7.5 dl 42.-

Domaine : Genève
Appellation : Gamaret de Genève A.O.C.
Cépages : Gamaret

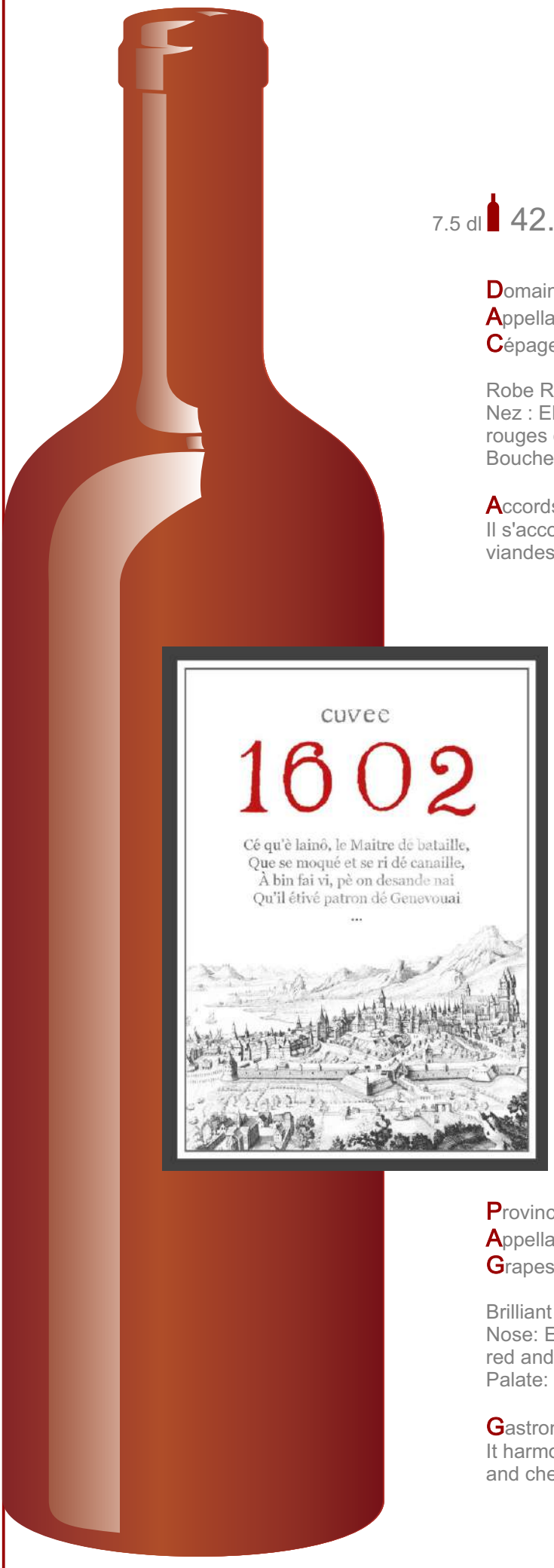
Couleur : Rouge foncé avec des reflets cerise noire.
Nez : Epice avec des senteurs de réglisse.
Bouche : Equilibré, notes boisées et final persistant.

Accords gastronomiques :
Il s'accommode parfaitement avec toutes les viandes rouges ou blanches, la charcuterie et les fromages à pâte dure.

Province : Dardagny, Geneva
Appellation : Gamaret de Dardagny A.O.C.
Grapes : Gamaret

Colour : Dark red with dark cherry reflections.
Nose : Spicy with hints of liquorice.
Palate : Balanced woody notes and lingering finish.

Gastronomic suggestions :
It harmonizes with all kinds of red and white meat, delicatessen and hard cheese.



7.5 dl 42.-

Domaine : la cave de Genève, Satigny
Appellation : Cuvée 1602 AOC Genève
Cépages : Gamay, Gamaret

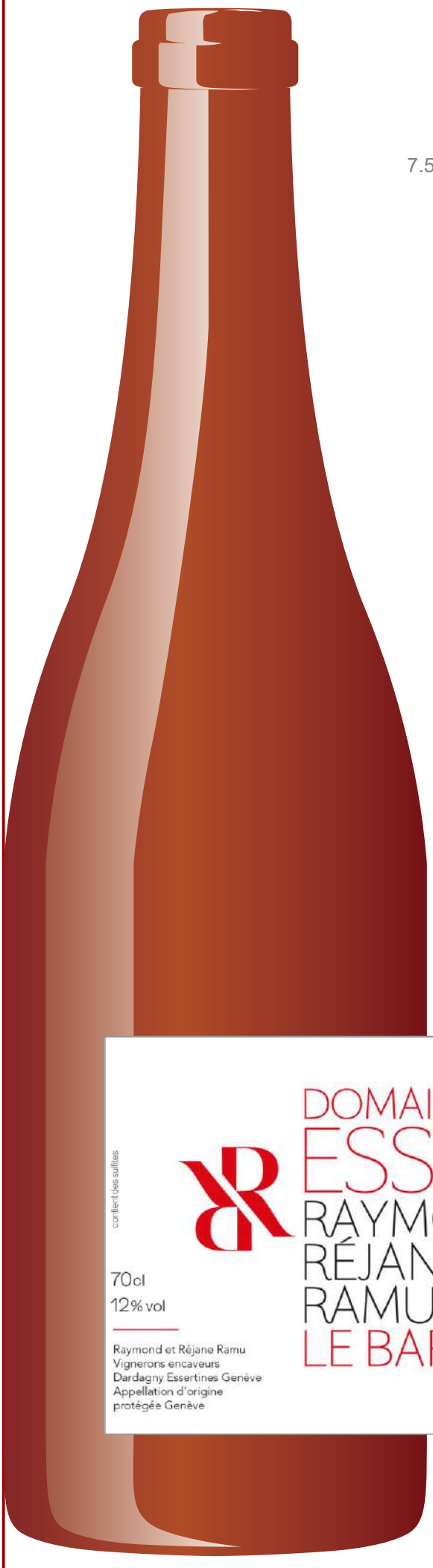
Robe Rubis brillant.
Nez : Elégant et typé. Arômes poivrés mêlés à des notes de fruits rouges et noirs.
Bouche : Fraîche, souple et harmonieuse.

Accords gastronomiques :
Il s'accommode parfaitement avec la charcuterie, toutes les viandes en sauce et les mets au fromage.

Province : la cave de Genève, Satigny
Appellation : Cuvée 1602 AOC Genève
Grapes : Gamay, Gamaret

Brilliant ruby color.
Nose: Elegant and typical. Peppery aromas with notes of fruit red and black.
Palate: Fresh, supple and harmonious.

Gastronomic suggestions :
It harmonizes perfectly with charcuterie, all meats in sauce and cheese dishes.



7.5 dl 49.-

Domaine : Des Esserts Satigny
Appellation : Le Barillet A.O.C. Genève
Cépages : Dioli noir, Pinot Noir

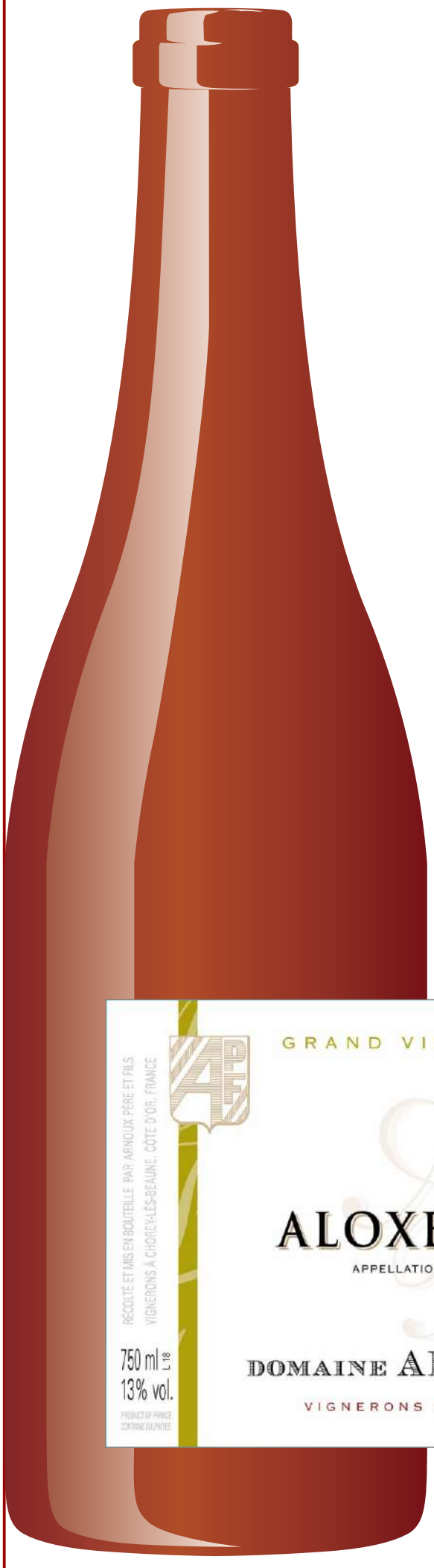
Robe : D'une intensité modérée aux reflets rouges légèrement bruns.
Nez : Délicats arômes de mûres et mirtilles accompagnés de vanille.
Bouche : Charpente tannique de composition souple et élégante.

Accords gastronomiques :
Idéal avec les viandes relevées, les viandes grillées et les mets au fromage.

Province : Des Esserts Satigny
Appellation : Le Barillet A.O.C. Genève
Grapes : Dioli noir, Pinot Noir

Robe : Of moderate intensity with sligtly brown red reflections.
Nose : Delicate aromas of blackberries and blueberries accompanied by vanilla.
In mouth : Tannic framework with a supple and elegant composition.

Gastronomic suggestions :
Ideal with spicy meats, grilled meats and cheese dishes.



7.5 dl 120.-

Domaine : Arnoux (Bourgogne)
Appellation : Aloxe-Corton
Cépages : Pinot Noir

Nez : Généreux bouquet de fruits rouges et noirs.
Bouche : Il allie densité et fermeté pour offrir un vin d'une belle rondeur.

Accords gastronomiques :
Idéal avec les viandes rouges, les viandes grillées et les mets au fromage.

Province : Arnoux (Bourgogne)
Appellation : Aloxe-Corton
Grapes : Pinot Noir

Aromas of generous bouquet of red and walnut fruits
In mouth, it combines density and firmness to offer a wine with a beautiful roundness.

Gastronomic suggestions :
Ideal with red meat, grilled meat and cheese dishes.



7.5 dl 120.-

Domaine : Guigal (Vallée du Rhône)
Appellation : Châteauneuf-du-Pape AOC
Cépages : Assemblage Vieux Grenache, Mourvèdre, Syrah

Robe : Profonde d'une belle couleur rouge sombre.
Nez : Notes d'épices et de fruits rouges mûrs.
En bouche, ample il séduit par ses tanins puissants.

Accords gastronomiques :
Idéal avec les viandes rouges, les viandes grillées, les mets au fromage ou des mets épicés.

Province : Guigal (Vallée du Rhône)
Appellation : Châteauneuf-du-Pape AOC
Grapes : Blend of Old Grenache, Mourvèdre, Syrah

Color : Deep with a beautiful dark red color.
Nose : Notes of spices and ripe red fruits.
On the palate, ample, it seduces with its powerful tannins.

Gastronomic suggestions :
Ideal with red meats, grilled meats, cheese dishes or spicy food.



7.5 dl 98.-

Domaine : Château Prieuré-Lichine, Bordeaux
Appellation : Margaux, Confidences de Prieuré-Lichine
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Belle robe grenat.
Nez : Palette large et complexe, sur de beaux arômes d'épices et de réglisses.
Bouche : Charnue et pleine, bien charpenté mais tout en souplesse.

Accords gastronomiques :
Il s'accommode parfaitement avec toutes les viandes rouges ou blanches et les mets au fromage.

Province : Château Prieuré-Lichine, Bordeaux
Appellation : Margaux, Confidences de Prieuré-Lichine
Grapes : Merlot, Cabernet Sauvignon

Beautiful garnet color.
Wide and complex palette, with beautiful aromas of spices and licorice.

Gastronomic suggestions :
It harmonizes perfectly with all kinds of red or white meat and cheese dishes.