

Baloise Gros-de-Vaud
Grand Rue 9, 1040 Echallens
www.baloise.ch



Baloise Assurance remercie tous les bénévoles de **NEZ ROUGE** qui vous ramènent toujours à bon port en toute sécurité.

 **baloise**



REPAS DE SOUTIEN

JEUDI 8 FÉVRIER 2024

Salle Jean Villard-Gilles - Daillens

Dès 11h³⁰ apéritif

Morges Vieilles Vignes,
La Côte AOC 2022

offert par



Dès 16h⁰⁰ ouverture du bar à champagne
avec ambiance

GRANDE TOMBOLA SPÉCIALE!

VINS BLANCS

Morges Vieilles Vignes, La Côte AOC 2022

Cave de La Côte, Fr. 25.-

Couleur, jaune pâle avec des reflets or. Au nez, belle complexité aromatique. Notes florales et fruitées. En bouche, attaque fruitée, belle structure et finale harmonieuse.

Le Replan, Epesses Lavaux AOC 2022

Union Vinicole de Cully, Fr. 30.-

Robe jaune pâle. Au Nez de fruits blancs mûrs, riche et persistant. En bouche ce vin confirme sa richesse et sa race. Puissant et capiteux.

Viognier Expression, La Côte AOC 2022

Cave de La Côte, Fr. 35.-

Au nez, parfums expressifs et fruités où se mêlent pêches, abricots et même confiture d'abricots, fruits exotiques, saupoudrés d'une touche d'amandes grillées. En bouche, très enrobé, souple, ample et équilibré, soutenu par une structure fraîche.

VINS ROUGES

Château de Coinsins, La Côte AOC 2022

Cave de La Côte, Fr. 27.-

Au nez: Expressif, avec des notes de fruits rouges (cerise, cassis). En bouche: Souple et rond, notes de fruits rouges (cassis, framboise, cerise), racé et typé, bonne complexité. Structuré et équilibré. Tannins enrobés et fermes.

Cabernet Garanoir Expression, La Côte AOC 2022

Cave de La Côte, Fr. 32.-

Au nez, une intense symphonie de notes poivrées, de fruits rouges et de légères notes boisées. En bouche, l'attaque est souple, ample et structurée, dotée de saveurs exotiques d'épices et d'une finale équilibrée.

Galotta Cuvée N° 0, La Côte AOC 2020

Cave de La Côte, Fr. 43.-

Cépage obtenu à la Station de recherche Agroscope Changins en 1981 à partir d'un croisement entre l'Ance l'ottola et le Gamay. Sa couleur est intense et sombre, aux reflets anthracite. Son nez est très complexe et séduisant avec des parfums de fruits noirs et d'épices douces. L'attaque en bouche est puissante et chaleureuse. Milieu de bouche charnu et une finale longue sur des tannins fondus.

EFFERVESCENT

Ô de la Côte brut, blanc de blancs, La Côte AOC

Cave de La Côte, la flûte Fr. 6.-, la bouteille Fr. 45.-

LE MENU

*Le foie gras de canard aux figues
Et sa brioche beurrée*

La soupe du Léman safranée

*Filet de bœuf Wellington
Sauce au madère truffée
Farandole de légumes du jardin*

*Le Vacherin Mont – d'Or AOP
Le Gruyère de Vaultion
Accompagnés de pain Noix-Abricot*

*Le dessert surprise
De la Pâtisserie Clément à Dailens*

Le café

Menu: Fr. 140.-

Repas préparé et servi par la Famille Porchet,
Restaurant de la Croix Blanche, La Sarraz
Les flûtes sont offertes par la Pâtisserie Clément à Dailens

