

 Baloise Bank SoBa

 Baloise
Assurances



La Baloise vous souhaite un **BON RETOUR** chez vous grâce aux bénévoles de **Nez Rouge**.

Agence principale
du Gros-de-Vaud
Grand Rue 9
1040 Echallens

Tél. 058 285 25 47
Fax 058 285 57 04
www.baloise.ch



REPAS DE SOUTIEN

JEUDI 21 FÉVRIER 2019

Salle Jean Villard-Gilles - Dailens

Dès 11h³⁰ apéritif

Château d'Echichens, La Côte aoc 2017

offert par



Dès 16h⁰⁰ ouverture du bar à champagne
avec ambiance

GRANDE TOMBOLA SPÉCIALE!

VINS BLANCS

Château d'Echichens, Grand Cru, La Côte AOC 2017

Cave de La Côte, Fr. 25.-

Le Château d'Echichens est un imposant domaine composé de 2 Châteaux et de dépendances datant du XVIII siècle. Son bouquet est parfumé aux senteurs d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à chair jaune. L'attaque est gourmande en bouche, avec des notes fruitées et minérales qui lui donnent un bel équilibre entre la fraîcheur et la rondeur.

La Perle, Epesses, Lavaux AOC 2016, Jean-Luc Blondel, Fr. 30.-

Son arôme est racé. Au palais, il est équilibré et viril. Il traduit un terroir d'Epesses de premier choix.

Château La Bâtie, Vinzel, La Côte AOC 2016, 1^{er} Grand Cru Vaudois

Laura de Cormis Chiesa, propriétaire, Fr. 35.-

Magnifique domaine viticole de 10 hectares d'un seul tenant, le Château La Bâtie est l'un des 15 Premiers Grands Crus vaudois.

Son bouquet est riche aux arômes de fruits frais et en bouche il développe un grand volume, soutenu par une petite pointe de salinité, et s'épanouit en saveurs de pêches blanches et d'agrumes

VINS ROUGES

Domaine de Famolens, Merlot Grand Cru, La Côte aoc 2016

Cave de La Côte, Fr. 27.-

Vin provenant des meilleurs parcelles du magnifique Domaine de Famolens. Situé à l'Ouest de Mont-sur-Rolle, au bord du Lac Léman, ce vignoble est réputé pour son terroir et sa situation privilégiée à mi-coteau. Vin enrobé et plein avec des notes de fruits, de tabac, soutenu par une belle masse tannique.

Gamaret, Collection Expression, La Côte aoc 2016

Cave de La Côte, Fr. 32.-

Elevage partiel dans des barriques de chêne. Le nez est expressif, ample et plein sur des notes de fruits rouges et noirs qui rappellent la cerise et les épices, avec une présence discrète de boisé. La bouche est ronde et charnue, avec une belle structure tannique, promesse d'un vieillissement harmonieux.

Divico, Cuvée N°0, La Côte aoc 2016

Cave de La Côte, Fr. 43.-

D'une couleur très intense avec des arômes complexes de fruits noirs, d'épices douces, de compote de pruneaux, le vin se révèle être puissant et riche en bouche. La finale est longue sur des tanins serrés.

CHAMPAGNE

Champagne Palmer brut, La flûte Fr. 9.-, la bouteille Fr. 60.-

LE MENU

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

Soupe de poissons du Léman safranée

*Le traditionnel Filet de bœuf Wellington
La sauce au madère truffée
La farandole de légumes du jardin*

*Le Vacherin Mont d'Or AOP
et son pain fantaisie*

*Le trio surprise de la
Pâtisserie Clément à Daillens*

Le café

Menu : Fr. 130.-

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

