



La Bâloise Assurances vous souhaite un bon
RETOUR chez vous grâce aux bénévoles de
NEZ ROUGE (0800 802 208).

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 13 FÉVRIER 2020

Salle Jean Villard-Gilles - Dailens

Dès 11h³⁰ apéritif

Morges Tradition, La Côte AOC 2018

offert par



CAVE SUISSE
DE L'ANNÉE
SCHWEIZER
WEINGUT
DES JAHRES

Dès 16h⁰⁰ ouverture du bar à champagne
avec ambiance

GRANDE TOMBOLA SPÉCIALE!

VINS BLANCS

Morges Tradition La Côte AOC 2018

Cave de La Côte, Fr. 25.-

Son bouquet est parfumé aux senteurs de fleurs d'acacia, de tilleul et de fruits à chair jaune. L'attaque est gourmande en bouche, avec des notes fruitées et minérales.

Yvorne Tradition, Chablais AOC 2018

Artisans Vignerons d'Yvorne, Terravin, Fr. 30.-

Le nez est plein, fruité et floral. Il présente une jolie note minérale caractéristique de l'appellation. En bouche, l'attaque marquée par le fruit est friande et vive. L'évolution laisse apparaître le volume sur une belle jeunesse des arômes. En finale, l'élégance se confirme avec une subtile amertume positive qui apporte de la longueur.

Château Malessert 1^{er} Grand Cru, Féchy, La Côte AOC 2018

Hoirie de Saugy, propriétaires Fr. 35.-

Riche d'une longue histoire, le Château de Malessert n'a connu que cinq familles propriétaires en plus de mille ans. Il est l'un des 12 domaines à avoir accédé à la prestigieuse désignation Premier Grand Cru Vaudois en 2012. D'une grande complexité aromatique, ce chasselas développe des arômes floraux, fruités et minéraux, complétés par des nuances épicées. Un vin riche, gras, puissant et harmonieux.

VINS ROUGES

Pinot Noir de Morges

Cave de La Côte, La Côte AOC 2018, Fr. 27.-

Ce Pinot noir est de couleur brillante rouge clair.

Le nez est intenses sur des notes de petits fruits, tels que cerises, griottes et fraises.

La bouche est soyeuse avec une texture de velours.

Des notes fruitées et épicées s'entremêlent en milieu de bouche. La finale est longue et agréable.

Gamaret Garanoir, La Côte AOC 2018

Cave de La Côte, Collection Expression, Fr. 32.-

Le bouquet est expressif, riche, avec des arômes de fruits rouges et noirs ainsi que des notes toastées et épicées dues à l'élevage partiel en barriques.

En bouche ce vin est rond, souple, généreux et plein, bien structuré et fruité, avec des tannins fermes.

Merlot Inspiration, La Côte AOC 2017

Cave de La Côte, Collection Inspiration, Fr. 43.-

Depuis la légendaire victoire du millésime 2009 au concours Merlot du Monde, la réputation de ce Merlot de La Côte est bien établie. Le millésime 2017 offre au nez des senteurs de cerises noires, de petits fruits rouges, d'épices douces et de chocolat noir.

En bouche, l'attaque est souple, les tannins sont prononcés mais sans aspérité, des notes de vanille et de café s'épanouissent en une longue finale.

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

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

LE MENU

*Le foie gras de canard à l'échalote
et sa brioche beurrée*

La bisque d'écrevisses du Léman

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

*Le Vacherin Mont d'Or AOP
Le Gruyère de Vaultion
et le pain fantaisie*

*La surprise glacée
de la Pâtisserie Clément à Dailens*

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 Dailens

