

 **Baloise Bank SoBa**

 **Bâloise**
Assurances



La Bâloise Assurances remercie tous les
bénévoles **de Nez Rouge** de vous ramener
chez vous **sains et saufs**.

Agence principal du Gros-de-Vaud
Grand Rue 9, 1040 Echallens
www.baloise.ch



REPAS DE SOUTIEN

JEUDI 19 MAI 2022

Salle Jean Villard-Gilles - Daillens

Dès 11h³⁰ apéritif

Coteau d'Aubonne Esprit Terroir, La Côte AOC 2021
offert par



Dès 16h⁰⁰ ouverture du bar à champagne
avec ambiance

GRANDE TOMBOLA SPÉCIALE!

VINS BLANCS

Coteau d'Aubonne Esprit Terroir, La Côte AOC 2021

Cave de La Côte, Fr. 25.-

Son caractère est fruité et frais avec des notes citronnées.

En bouche, il est souple, frais et friand avec de belles notes florales, citronnées et une très bonne persistance aromatique.

Viognier Expression, La Côte AOC 2021

Cave de La Côte, Fr. 30.-

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.

La Braise d'Enfer, Epesses Lavaux AOC 2020

Les Frères Dubois, Fr. 35.-

Le bouquet est expressif, avec de jolis arômes de tilleul et de miel d'Acacia.

En bouche, ce vin est racé, plein, fruité, minéral, charpenté avec des notes d'amande en finale.

VINS ROUGES

Pinot Noir de Morges Tradition, La Côte AOC 2020

Cave de La Côte, Fr. 27.-

Le bouquet est d'une bonne intensité, avec des arômes primeurs de fruits rouges et de cerises noires.

En bouche, il est rond et charnu avec une belle expression fruitée et des tannins fondus.

Cabernet Garanoir Expression, La Côte AOC 2020

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 2019

Cave de La Côte, Fr. 43.-

Cépage obtenu à la Station de recherche Agroscope Changins en 1981 à partir d'un croisement entre l'Anceilotta 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

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

*L'assiette des fromages de notre région
et son pain fantaisie*

*Le dessert 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

