






















# Tous les vins de la Cave Beetschen

## Gamme « Personnages »

			Millésime	Cont / cl.	Caractéristiques	Consommation sur place	Achat à l'emporter
<b>Vins blancs - Weissweine - White wines</b>							
	<b>Tradition</b> <i>Chasselas coteau de Vinzel</i>		2018	10	Vin sec et minéral. Notes de pêche blanche et de citron vert. Frais, pur et fruité. Equilibre, finesse.	5.00	8.00 12.00
				50		18.00	
				70		28.00	
	<b>Chat Botté</b> <i>Grand Cru de Chardonnay</i>		2017	10	Vin sec, fermentation en barrique. Notes toastées, clou de girofle, pêche des vignes et citron. Belle tension et fraîcheur.	6.00	16.00
				70		37.00	
	<b>Tour des Anges</b> <i>Grand Cru de Pinot Gris</i>		2016	10	Léger sucre résiduel. Fruité, notes délicates de framboise.	6.50	18.00
				70		40.00	
<b>Vin rosé - Roséwein - Rosé wine</b>							
	<b>Dame de Cœur</b> <i>Rosé de Gamaret et Diolinoir</i>		2018	10	Fruit frais sur des notes de fraise et framboise. La bouche est fine, droite et équilibrée. Belle impression de minéralité.	5.50	9.50 13.00
				50		23.00	
				70		30.00	
<b>Vins rouges - Rotweine - Red wines</b>							
	<b>Roi Soleil</b> <i>Pinot Noir Grand Cru</i>		2015	10	Un nez qui "pinote", crayeux, des notes de groseille, oeillet, zeste de pamplemousse. Une bouche suave et délicate.	6.00	16.00
				70		37.00	
	<b>Fou du Roi</b> <i>Grand Cru de Gamay</i>		2017	10	Petits rendements pour ce vin de très belle intensité de couleur et d'aromatique aux tannins fins. Typé, avec des notes fraise, mûre, groseille, écorce d'orange, cacao et poivre.	6.50	17.00
				70		39.00	
				10		6.50	
	<b>Cavalier Noir</b> <i>Assemblage de Diolinoir Gamaret et Garanoir</i>		2017	50	Assemblage élégant de cépages suisses. A la fois tannique et fruité. Tannins fondus, très fruité (fruits rouges) et épicé.	30.00	13.00 18.00 45.00
				70		40.00	
				150		95.00	
	<b>L'Enchanteur</b> <i>Grande réserve de Merlot</i>		2015	10	Vieilles vignes de près de 30 ans. Notes de mûre, chocolat noir et menthe poivrée. Bouche très franche, fine et délicate, sans lourdeur ni richesse excessive.	7.50	20.00
				70		45.00	
<b>Découverte - Weinprobe - Wine tasting</b> (offerte dès l'achat de 6 bouteilles/personne à l'emporter)							
<b>Découverte 3 vins à choix *</b>				3 x 0,5 dl	* hormis rouges Cachoterics	15.00	
<b>Découverte 6 vins à choix *</b>				6 x 0,5 dl	* hormis rouges Cachoterics	25.00	
<b>Découverte 6 vins à choix</b>				6 x 0,5 dl	y.c. rouges Cachoterics	30.00	
<b>Sans alcool - Alkoholfrei - Alcoholfree</b>							
<i>Jus de raisin du domaine - rouge ou blanc</i>				30		3.50	
<i>Coca, Rivella, Thé froid, Henniez verte</i>				33		3.50	
<i>Sembrancher eau minérale gazeuse</i>				75		8.50	
<i>Café, thé</i>						3.00	

Tous nos prix s'entendent en Franc Suisse (CHF) - TVA 7.7% incluse

## Gamme « Cachoteries »

		Millésime	Cont / cl.	Caractéristiques	Consommation sur place	Achat à l'emporter
<b>Vins blancs - Weissweine - White wines</b>						
	<b>Sauvignon blanc</b>	2016	10	Vin sec avec un aromatique prononcé lui conférant rondeur et gras.	7.50	21.00
			70	Très typé sur des notes de cassis et buis. Belle minéralité en finale.	46.00	
	<b>Gewürztraminer</b>	2016	10	<i>Vinifié volontairement sans sucre résiduel. Toute l'expression du charme du cépage sur des notes de rose et de litchi.</i>	8.00	23.00
			70		49.00	
	<b>Viognier</b>	2017	10	 Vin gastronomique issu d'une seule fermentation. Nez fin, sur des notes d'abricot et de pêche de vigne typiques du cépage. Bouche délicate, fraîche, avec de la tension et un caractère minéral. Finale longue et équilibrée.	8.00	23.00
			70			
	<b>Gamay blanc</b>	2015	10	Un vin peu banal et très flatteur. Blanc de Noir soit le cépage rouge "Gamay" vinifié en blanc. Demi-sec, joli moelleux.	8.00	23.00
			70			
<b>Vin Effervescent</b>						
	<b>Les Bulles de Bursins</b>	Dès 2 personnes	10	Blanc de Blanc Chardonnay 2018 - Brut. Méthode traditionnelle de fermentation en bouteille effectuée au domaine	8.50	25.00
			75			
<b>Vins rouges - Rotweine - Red wines</b>						
	<b>Gamaret Coinsins Grand Cru</b>	2016	10	 Un Gamaret vinifié en cépage pur. Belle robe sombre, tannins fins et persistants, notes poivrées, épicées.	8.00	23.00
			70			
	<b>Diolinoir barrique Vinzel Grand Cru</b>	2015	10	 Vignes de près de 20 ans. Délicat. Notes de groseille, framboise et mûre. Concentration, tannique, boisé discret (bois de santal). Jolie longueur.	8.00	23.00
			70			
	<b>Cabernet Franc Coinsins Grand Cru</b>	2016	10	 Notes de poivron, de feuille de vigne et de confiture de fraise. En bouche, fin et souple. Tannins fondus et agréables.	9.00	25.00
			70			
	<b>Merlot Barrique Elevé 24 mois en barrique</b>	2015	10	 Boisé discret, notes de cerise rouge, framboise et menthe poivrée. Structuré et tannique (tanins serrés). Reste frais tout en étant puissant. Joli gras en finale. Harmonieux.	12.00	35.00
			70			
	<b>Cabernet Sauvignon Elevé 24 mois en barrique</b>	2015	10	 Au nez des notes d'amande, girofle, chocolat, framboise, confiture de cerise et cassis. En bouche beaucoup de matière, un vin large, gourmand, tactile.	12.00	35.00
			70			
<b>Vins doux - Süssweine - Sweet wines</b>						
	<b>Mirus Chardonnay, Viognier</b>	2017	5	 Blanc moelleux. Surmaturé. Notes de fleur de sureau.	7.50	20.00
			37.5			
	<b>Le Redoux Gamay surmaturé</b>	2014	5	Rouge moelleux issu de Gamay à pleine maturité. Petit rendement, séché en grappes entières avant d'être pressé. Notes de confitures de fraise, framboise. Idéal avec le chocolat.	10.00	30.00
			37.5			