Domaine de la Pierre-aux-Dames & Château de Sierne Vignobles Biologiques – AOC Genève

		Bte		Carton	
Vins traditions			8 btes	6 btes	
	5.0 dl.	7.5 dl	5.0 dl.	7.5 dl	
Vins blancs					
Très-le-Molard	9.00	12.00	72.00	72.00	
Chasselas, floral et séducteur					
La Maison Forte		18.00		108.00	
Sauvignon blanc, saveurs de fleurs de sureau et agrumes					
Château de Sierne					
Pinot blanc, minéral, arôme de pêches, finale saline		16.00		96.00	
Pinot gris, floral fumé, notes d'ananas et fruits secs		16.00		96.00	
La Sauvigne	25.00		200.00		
Vin doux de Sauvignon blanc, noix d'abricot, tanique et raffiné					
Vin rosé					
Pierre-aux-Dames	9.00	12.00	72.00	72.00	
Rosé de Gamay, fraise gariguettes, long et rond					
Vins rouges					
Grand Cour	10.50	14.00	84.00	84.00	
Gamay, finement barriqué, fruits noirs et cerise, tanins fins					
Bosse à Rousseau		18.00		108.00	
Gamaret et Garanoir vieilli en barrique de chêne, épicé, poivré et fruits noirs					
Chute d'Agasse		22.00		132.00	
Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon vieilli en barrique, arôme de framboise et de cassis					
Vin mousseux					
Bar à Banc, brut blanc, Méthode traditionnelle		25.00		150.00	
Bar à Banc, brut rosé, Méthode traditionnelle		28.00		168.00	
				0 4 07 1	





Vins natures

Conservation au frais à 13°C et décanter si nécessaire

Gamme Esquisse	Bte		Carton	
			8 btes	6 btes
	5.0 dl.	7.5 dl	5.0 dl.	7.5 dl
Vins blancs				
Pinot blanc	14.00	18.00	112.00	108.00
Arôme de pomme et amande, caramel salé				
Pinot gris	14.00	18.00	112.00	108.00
Tanins puissants en fruits poivré, long persistant et frais				
Vin rouge				
Divico		24.00		144.00
Arômes de myrtilles, after height et tanins fins				

TVA 8,1 % incluse N° TVA CHE-303.809.034

Caveau ouvert le samedi de 10h30 à 12h30 - rte de Bossey 4 - 1256 Troinex