

## Nos vins rouges

### **Pinot Noir**, AOC La Côte

Il est cultivé dans les vignes des Grandes Brachères et des Truits, plantées en 1981 et 1989 et est produit à partir des meilleures sélections de Pinot de Bourgogne.  
Vin : note de petits fruits au nez, typique du Pinot Noir, les tanins sont souples et harmonieux

### **Gamay**, AOC LA CÔTE

Ce cépage a un grand potentiel si sa production est limitée, cultivé aux grandes Brachères ce vin demande à être dégusté et vous jugerez vous-même de ses légitimes prétentions.  
Vin : rouge violacé avec des tanins souples et fruités

## Service

Le Chasselas servit à 10° prendra toute son ampleur et servez le délicatement  
Le Pinot ou le Gamay à 12° donnera sa meilleure expression  
Un verre de tradition INAO ou un verre Chasselas- Riedel aidera le vin à s'ouvrir  
Le seau isotherme pour les blancs comme pour les rouges aidera à la stabilisation de la température idéale

## Recettes et nos vins

Les Chasselas	Bouillabaisse du Lac ou un vieux gruyère de la Vallée "les Bonnes recettes autour du Léman" C. Duffour, Ed. Slatkine, p.162
Le Pinot	La vraie Fricassé vaudoise selon votre recette de famille
Le Gamay	Côte de veau de lait grillée et petits légumes de saison

C.H & S. Meylan | [www.meylan-vigneron.ch](http://www.meylan-vigneron.ch)



*Les originaux*

# *Les originaux*

*Ces vins sont produits selon les règles les plus strictes en matière d'écologie, bénéficiant du label de certification « Vinatura », ils sont élevés en respectant le caractère propre à chaque cépage.*

## Nos vins blancs

### **Chasselas**, AOC Féchy La Fornelette

Les premières vignes y furent plantées dès l'an 1100 par les moines du Grand Saint Bernard, ce qui fait de lui l'un des terroirs les plus renommés de Suisse.  
Vin : fin et élégant, avec des notes de tilleul et d'agrumes

### **Chasselas**, AOC Féchy Chaumillon

Bordé par le petit ruisseau de la Chaumette, le sol est fait de molasse marneuse. Cette parcelle exprime à merveille le terroir de Féchy. La récolte est limitée sévèrement et vinifiée sur lie.  
Vin : Chasselas puissant et corsé, il exprimera tous ses secrets après une année de bouteille.

### **Chasselas**, AOC La Côte

Vin primeur cultivé aux Grandes Brachères sur un sol pauvre, sableux, ce Chasselas exprime très vite son bouquet floral et fruité en bouche  
Vin : sans 2ème fermentation après un blocage de la 1ère, il est à consommer dans l'année.

## Les blancs



Chasselas, la fornelette  
Chasselas, Chaumillon  
Chasselas

## Les rouges



Piont Noir  
Gamay

