

Vins Blancs et Rosés

CHEZ BLANC - RESTAURANT DE PRODUITS ET
RECETTES DU TERROIR À MATRAN

Vully

Chasselas CHF 30.-

Fruité et minéral, la vraie tradition du Vully fribourgeois - 70cl

Traminer, Cave du Château de Praz CHF 44.-

Vin puissant et harmonieux, légèrement doux qui accompagne aussi bien les entrées qu'une viande blanche en plat principal - 75cl

Cuvée de l'Arzille Blanc 2016, Domaine Chervet, Praz CHF 53.-

Assemblage de Sauvignon blanc, freisamer et pinot gris vinifié en barrique - 75cl

Gouttes d'Or, Domaine Chervet, Praz CHF 53.-

Vin doux, assemblage de Freisamer, Pinot gris, Traminer et Riesling-Sylvaner, vinifié en barrique - 37.5cl

Freiburger, Cave du Château de Praz CHF 38.-

Assemblage de Garanoir, Gamay et Pinot Noir

Genève (janvier à mars)

Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly

Scheurebe AOC CHF 48.-

Fin et aromatique, très fruité et rond en bouche, son équilibre est parfait grâce à un léger sucre résiduel qui compense sa vivacité - 75cl

Sauvignon blanc AOC CHF 47.-

L'équilibre douceur, alcool et acidité font de ce Sauvignon un vin fruité, gouleyant et riche. - 75cl

Cheyres

Coup de Soleil CHF 30.-

Chasselas structuré et corsé avec une excellente harmonie - 75cl

Chardonnay vieilli en barrique CHF 32.-

Fruité et opulent, aux notes de miel - 50cl

Coup d'Eclat CHF 38.-

Pinot Noir vinifié en blanc, floralet fin - 75cl

Envol CHF 39.-

Assemblage de Chardonnay et pinot gris. Belle fraîcheur, le vin est gras et doté d'un bel équilibre - 75cl

Coup de Joran CHF 22.50.-

Rosé de pinot noir, rond et structuré - 50cl

Bourgeoisie de Fribourg

Riex Blanc CHF 42.-

Chasselas de type fin et élégant, friand avec une note de fleur de tilleul - 70cl

Vignobles de l'Etat de Fribourg

St-Saphorin Grand Cru Blanc CHF 42.-

Chasselas au bouquet homogène. Equilibré et long en bouche - 70cl



Vins Rouges

CHEZ BLANC - RESTAURANT DE PRODUITS ET
RECETTES DU TERROIR À MATRAN

Vully

Pinot Noir CHF 39.-

Tannins souples, arômes de petits fruits - 75cl

Tryptique 2016, Domaine de la Tour, Môtier CHF 54.-

Assemblage de Diolinoir, Merlot et Gamaret élevé en barrique. Très équilibré, bien en chair et souple - 75cl

Cuvée de l'Arzille Rouge 2016, Domaine Chervet, Praz CHF 52.-

Assemblage de Gamaret, pinot noir et syrah élevé en barrique. Structure riche, discrètement boisée, un vin concentré et corsé - 75cl

Syrus 2015, Domaine des Hirondelles CHF 53.-

Assemblage de Gamaret, Pinot Noir et Diolinoir élevé en fût de chêne. Puissant et structuré, soutenu par tannins fondus - 75cl

Genève (janvier à mars)

Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly

Douce Noire CHF 48.-

Assemblage de Gamaret, garanoir, merlot, cabernet et pinot noir. Un vin d'exception grâce à ses parfums, sa rondeur, sa richesse et ses tanins soyeux - 75cl

M2 "Merlot x Malbec" CHF 59.-

Après 30 mois d'élevage minutieux et patient, ce vin rouge corsé, riche et fruité est enrobé de tanins soyeux - 75cl

Cheyres

Pinot Noir CHF 38.-

Fruits rouges, légèrement fumé, franc - 75cl

Grivevin CHF 46.-

Assemblage de pinot noir, gamaret et garanoir, charnu aux tannins soyeux - 75cl

Bourgeoisie de Fribourg

Riex Rouge CHF 48.-

Gamay de caractère aux arômes de petits fruits et aux tanins élégants - 75cl

Vignobles de l'Etat de Fribourg

St-Saphorin Assemblage rouge Grand Cru CHF 54.-

Assemblage de Pinot Noir et Gamay. Intense au nez et harmonieux en bouche avec des tanins souples et bien fondus - 75cl

Le Merläü CHF 63.-

D'une ampleur soutenue par la fraîcheur et la vivacité de sa jeunesse, ce vin s'ouvre sur des arômes de mûre, de sureau, avec une petite note végétale typique du Merlot

