

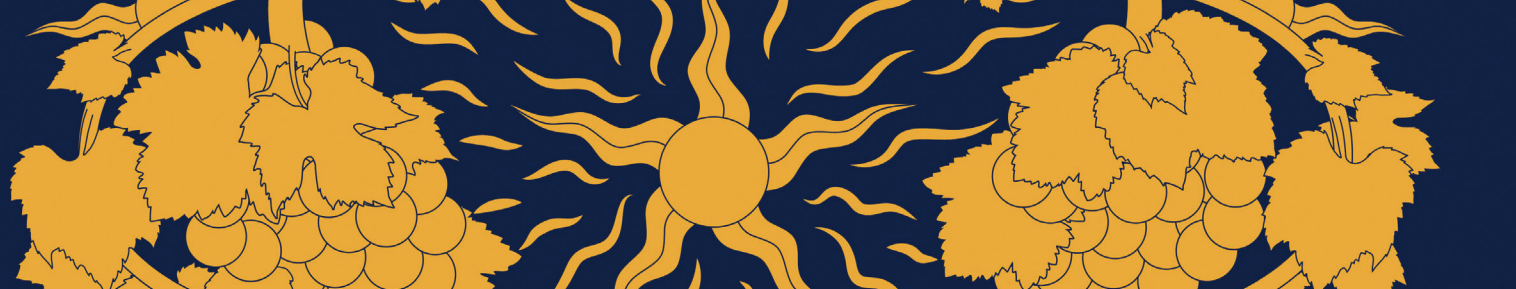
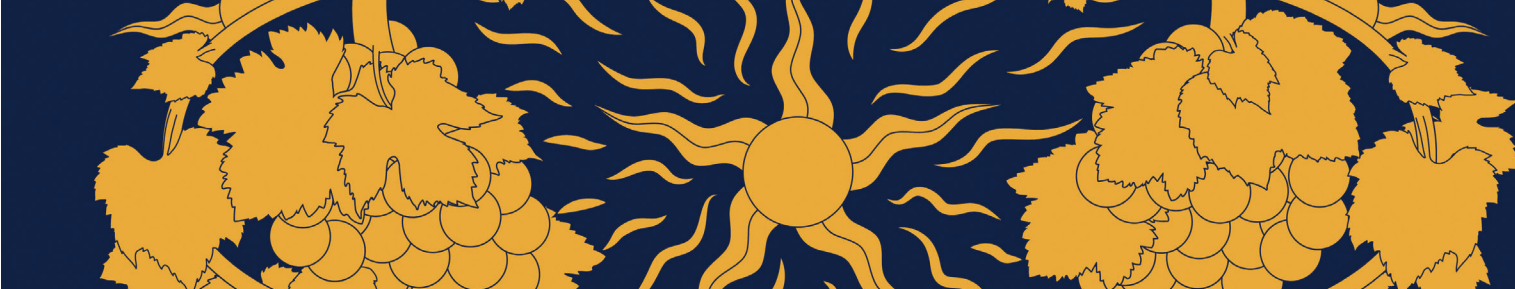


LE MIRADOR
RESORT & SPA

FeVi
2019

LE CHASSELAS EN FÊTE

Le Mirador Resort & Spa
Ch. de l'Hôtel Mirador 5 | 1801 Le Mont-Pèlerin
+41 21 925 11 11 | reception@mirador.ch | www.mirador.ch



VINS BLANCS | WHITE WINE



IOcl 75cl

- 1 **Vin de la Fête des Vignerons - Lavaux Blanc AOC Chasselas Obrist Vevey 2017**
Nez intense et fruité avec des notes de pêches, noisettes et fleurs de sureau.
Un palais avec une attaque vive suivie d'une belle rondeur et un final persistant.
Intense and fruity nose with a peach, hazelnut and elderflower note. 7 40
- 2 **Fabrice Neyroud - Chasselas non filtré Chardonne 2018**
Grâce à un élevage sur lies fines, ce vin aux arômes exotiques développe en bouche des sensations voluptueuses de gras et de rondeur; mêlées à la finesse des agrumes.
Exotic aromas, maturing on wine lees. 9 48
- 3 **Jean-Paul Forestier Fin de La Pierraz - Chasselas vinifié sur fines lies 2017**
Teinte dorée, reflets aux nuances de paille, nez fruité, notes de fleurs de sureau et ananas.
Golden tone, fruity nose with elderflower and pineapple note. IO 55
- 4 **Louis Fonjallaz Stachys - Chasselas Barrique Epesses 2008**
Senteurs intenses d'ananas et d'agrumes, lies régulièrement bâtonnées et un élevage de 12 mois en barriques apportent une attaque onctueuse et racée soutenue par une fraîche acidité.
Intense nose of pineapple, citrus and aged 12 months in an oak barrel. II 78
- 5 **Louis Bovard - Dézaley Medinette Grand cru Chasselas roux 2017**
Au nez, il affirme sa maturité dans des arômes opulents et complexes de pain grillé, de miel d'acacia, de pierre à fusil, de fruits secs et d'amandes toastées, qui signent le terroir.
Toasted aromas with honey, dried fruit and grilled almonds to name a few. II 82
- 6 **Olivier Ducret « Doral Grand cru » - Assemblage Chasselas/Chardonay St-Saphorin 2012**
Couleur jaune or, senteurs d'abricot avec des notes de curry, safran et noix de coco.
Golden yellow color, apricot aroma with a note of curry, saffron and coconut. II 85

VIN ROUGE | RED WINE



- 7 **Vin de la Fête des Vignerons - Lavaux Rouge AOC Pinot Noir/Gamay Obrist Vevey 2017**
Nez très fruité rappelant les fruits rouges; palais charpenté structuré avec des tannins puissants.
Fruity nose reminiscent of red fruits, powerful tannin. 7 40



Spritz Mirador - cocktail rafraîchissant.....14
Refreshing cocktail

Lie de Chasselas - eau de vie locale (42%).....12

BOUCHÉES GOURMANDES | TASTY BITES

Uniquement disponible au bar | Only available at the bar

- Assortiment de fromages suisses affinés**.....29
Swiss cheese selection
- Saucisson sec pur porc de Gruyère (200g)**.....19
Local dried sausage (200g)
- Planchette mixte de fromages & salaisons suisses**.....33
Mixed platter of Swiss cheese & cold cuts
- Malakoff au fromage - spécialité locale (3 pcs)**.....15
Deep fried cheese balls - local specialty (3 pcs)

VINS À L'HONNEUR



À l'occasion de la Fête des Vignerons du 18 juillet au 11 août 2019, quatre vins ont été spécialement produits afin de faire connaître les crus de la région et de rendre hommage au travail des vignerons. Un blanc et un rouge du Lavaux ainsi qu'un blanc et un rouge du Chablais, tous issus de parcelles sélectionnées avec soin par la Confrérie des Vignerons de Vevey. Côté cépages, il s'agit de Chasselas pour les vins blancs, de Pinot noir, Gamay, Gamaret et Garanoir pour les assemblages rouges.



À PROPOS DE LA FÊTE DES VIGNERONS

Cette Fête est le couronnement des vignerons-tâcheurs devant des milliers de spectateurs rassemblés dans l'arène pour leur rendre hommage. Organisée par la Confrérie des Vignerons, chaque Fête est célébrée une fois par génération dans la ville de Vevey. Célébration unique au monde, véritable fête de la mémoire et de l'identité, elle figure depuis 2016 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Elle est ainsi la première tradition vivante de Suisse à avoir bénéficié de la reconnaissance de l'UNESCO.

Prix en CHF, TVA & service inclus
Price in CHF, VAT & service included

Fête des 20 Vignerons 19