


| | | |
|-----------------|----------------------|----------------|
| 13 février 2020 | Chez Goran à Dailens | Ami de Patrick |
|-----------------|----------------------|----------------|

Thèmes = les vins de macédoine et découvertes diverses

| Blancs | Rouges |
|---|---|
| Chardonnay | Duos |
| 1) Chardonnay, 2017, Kamnik (Macédoine) 2) Chardonnay, 2017, Coinsins, Gilbert Fischer | 1) Pinot noir, 2015, Kamnik contre Assemblage 40% merlot, 40% vranec, 20% carmènère, 2017, Kamnik 2) Cuvée prestige, Assemblage 43% merlot, 38% vranec, 19% cabernet franc, 2016, Kamnik contre Biserno (Toscane), Il pino (3è vin de Biserno), 2012 3) Syrah, 2016, Kamnik contre Merlot, 2015, Kamnik 4) Cabernet sauvignon, 2013, Kamnik contre Vranec, 2013, grand riserva, Kamnik |

| | | |
|------------------------|--|---|
| Mise en bouche | Sémillon 2018, Coinsins, Gilbert Fischer | |
| La bouteille à Raymond | |  |
| Repas | Plateau viandes froides charcuterie, biscotte et terrine à la truffe Fondue Bacchus (beauf, poulet) Choix de fromages Choix de desserts | Avec les blancs ci-dessus Avec les rouges ci-dessus Avec The Orange, Grenache, Kammik |
| Rincette | | Sauvignon blanc, 2017, Kammik Fumé blanc, 2017, Kammik (sauvignon fût de chêne) |

Invitation de Goran Kokorus, www.hedonisme.ch, gkokorus@gmail.com, 079 750 70 02