

20 ans

En 2020, l'Oenothèque fête ses 20 ans ! Notre quinzaine de 20 crus au verre



1/2 dl sur demande – Merci de venir prendre votre commande au bar de l'oenothèque en cas d'affluence



Fendant/Chasselas 2019 **SFr. 4.00 le dl**
Cave des Champs **3ème Rang GPVS** **SFr. 15.00 à l'emporter**
Les Tsamps – Sec, floral, minéral, fruits secs, fraîcheur, beau terroir.



Johannisberg 2019 **SFr. 6.60 le dl**
Cave Les Sentes **OR VS** **SFr. 18.50 à l'emporter**
AOC Valais – Sec, typé, massépain, amande, tonique, léger gras.



Petite Arvine 2019 **SFr. 6.80 le dl**
Gilbert Devayes **1er Rang GPVS** **SFr. 20.50 à l'emporter**
AOC Valais – Sec, vif, citron vert, rhubarbe, pamplemousse, iodé.



Païen/Heida/Savagnin 2019 **SFr. 6.80 le dl**
Domaine des Crêtes **OR VS** **SFr. 20.00 à l'emporter**
AOC Valais – Sec, cœur d'ananas, jus exotique, pierre chaude, racé.



Chardonnay 2018 **SFr. 7.40 le dl**
Cave Les Ruinettes **OR GPVS** **SFr. 27.00 à l'emporter**
Réserve – (fût) Sec, fruits secs, Meursault, bel élevage, cire, élégant.



Assemblage Blanc 2018 **SFr. 7.20 le dl**
Daniel Magliocco et Fils SA **3ème Rang GPVS** **SFr. 25.50 à l'emporter**
Nuance – (fût) Arvine & Païen. Sec, fin, complexe, bel élevage, minéral.



Himbertscha 2019 **SFr. 7.80 le dl**
Chanton Weine Visp **SFr. 30.00 à l'emporter**
AOC Valais – Sec, aromatique, muscaté, cassis, buis, eau de rose, Sauvignon.



Sauvignon Blanc 2019 **SFr. 7.20 le dl**
Thierry Constantin **SFr. 24.00 à l'emporter**
AOC Valais – Sec, bois de cassis, explosif, buis, groseille à maquereau.



Amigne 2018 **SFr. 7.80 le dl**
Cave du Vieux-Moulin **SFr. 30.00 à l'emporter**
L'Amignonne – Méthode traditionnelle : Raisin, mandarine, fleur d'oranger.



Assemblage Rouge Le Bien-Vivant 2017 – Domaine des Muses **8.40 le dl**

Johannisberg Grain Noble 1er décembre 2008 – Domaine du Mont d'Or **16.80 le dl**



Pinot Noir 2019 **SFr. 5.00 le dl**
Denis Mercier SA **SFr. 21.00 à l'emporter**
AOC Valais – Élégant, sous-bois, petits fruits rouges, fraise, poivre blanc.



Gamay 2018 **SFr. 5.00 le dl**
Benoît Dorsaz SA **SFr. 16.00 à l'emporter**
Clos Follatères – Fruits noirs et rouges sauvages, "mon chéri", mûre, cassis.



Pinot Noir 2018 **SFr. 10.20 le dl**
Domaines Chevaliers **GD OR MDP** **SFr. 53.00 à l'emporter**
Clos de Pachje Lux Vina – (fût) Toasté, puissant, typé "Aloxe-Corton", graphite.



Humagne Rouge 2019 **SFr. 6.80 le dl**
Cave des Remparts **SFr. 18.50 à l'emporter**
Vieilles Vignes – Élégant, typé, gelée de fruits noirs, violette, bois doux.



Cornalin 2018 **SFr. 7.00 le dl**
Cave de Châteauneuf **OR GPVS** **SFr. 22.00 à l'emporter**
Domaine de Châteauneuf – Croquant, fruits rouges, cerise, clafoutis, chocolat.



Cornalin 2019 **SFr. 7.20 le dl**
Defayes et Crettenand **Nominé GPVS** **SFr. 25.50 à l'emporter**
Leytron – Concentré, puissant, velouté, griotte, cerise noire.



Merlot 2019 **SFr. 7.80 le dl**
Jean-Louis Mathieu **1er Rang GPVS** **SFr. 31.00 à l'emporter**
Les Ormoz – (fût) Velouté, belle structure, jus de cerise, empyreumatique.



Cabernet Franc 2019 **SFr. 7.80 le dl**
Fernand Cina SA **SFr. 31.00 à l'emporter**
F. Cina – (fût) Typé, poivron mûr, paprika, épice, chocolaté, poivre vert.



Assemblage Rouge 2019 **SFr. 7.20 le dl**
Cave Saint-Pierre SA **3ème Rang GPVS** **SFr. 24.00 à l'emporter**
3ème Millénaire – (fût) Syrah, Merlot, Cabernet Franc & Sauvignon, Humagne.

château villa

