

Cave de garde du Château



Le meilleur du Valais

Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included

**Bien
plus**
qu'un château

château **villa**



SIERRE

La Cave de Garde du Château de Villa

Une collection unique dédiée aux meilleurs crus du Valais

Ouverte en septembre 2005, la salle « Villa Solera » est entièrement climatisée pour reproduire les conditions d'une cave de garde idéale (14°C - 85% d'humidité). Vous y trouverez une sélection de vieux millésimes (depuis 1969), ainsi qu'un panel des meilleurs crus du Valais et de cépages exceptionnels. A la différence des autres vins de l'œnothèque qui sont régis par un principe de consignation, les 180 références de la cave de garde du Château de Villa sont acquises par la Fondation au gré des opportunités.

Ainsi, des cépages plus rares comme la Durize ou l'Altesse ou des flacons iconiques produits dans des quantités très confidentielles constituent au fil du temps un véritable conservatoire cantonal œnologique. Certaines de ces références peuvent être achetées à l'emporter en fonction des stocks disponibles. Et pour ceux qui voudraient déguster l'une ou l'autre de ces précieuses bouteilles, nous vous demandons un peu de patience. Une préparation respectueuse et minutieuse du vin ainsi qu'une mise à température adéquate vous permettront de profiter pleinement de votre sélection. N'hésitez pas à vous renseigner auprès du personnel de l'œnothèque.

Villa Soleja - Un hommage au Vin des Glaciers

La cave de garde héberge une barrique en chêne autochtone de 700 litres, réalisée par un jeune tonnelier alémanique. Cette pièce permet d'élever à demeure un assemblage blanc de spécialités valaisannes (Rèze, Heida, Ermitage) dans l'esprit revisité du très ancien « Vin des Glaciers ». Chaque année, une partie du vin est soutirée et mis en bouteilles pour la collection privée de la maison et les futures dégustations. Le tonneau est à nouveau complété sans délai avec le vin de l'année en cours. Différents millésimes seront ainsi assemblés à la récolte 2004 initiale, année après année, perpétuant un cycle utile et immuable.



La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs

Aligoté

50 cl

2019 **Domaine Cornulus** (Savièse) – Octoglaive fr. 44.00  fr. 20.00
Cépage d'origine bourguignonne, élevé sur lies. Arômes de fleurs blanches, de rhubarbe, de citron mûr, vif et élégant.

Altesse

75 cl

2006 **Cave Fin Bec SA** (Pont-de-la-Morge) – Fin Bec fr. 75.00  fr. 41.00
Appelée Roussette en Savoie, donne un vin plutôt gras. Agrumes, fruits blancs légèrement miellés avec une belle élégance.

2018 **Cave La Tornale** (Chamoson) – de Clavoz fr. 60.00  fr. 26.00
Appelée Roussette en Savoie, donne un vin plutôt gras. Agrumes, fruits blancs légèrement miellés avec une belle élégance.

Amigne

75 cl

2018 **Cave du Vieux-Moulin** (Vétroz) – "Vin Orange" – AOC Valais fr. 71.00  fr. 37.00
Amigne élevée en Amphore et vinifiée comme un vin rouge par cuvage des raisins de quelques jours avant pressurage.

150 cl

2009  **Cave des Tilleuls SA** (Vétroz) – Amigne de Vetroz fr. 128.00  *Suave*
1 abeille. Bien typée par ses notes d'agrumes (clémentine, mandarine). Pain de seigle et de fleur d'oranger.

Assemblage Blanc

75 cl

 **Réserve du Château** (Valais) – Villa Soleja 
Marsanne, Rèze et Savagnin Blanc. Cru unique élevé au Château de Villa dans l'esprit conjoint du Vin des Glaciers et de la Soleja espagnole.

1992  **Domaine du Mont d'Or SA Sion** (Sion) – Goût du Conseil fr. 100.00  fr. 66.00 *Doux*
Riesling et Sylvaner. Grande finesse, fruits secs, melon, pêche, note citronnée, attaque moelleuse, belle vivacité sur l'évolution.

2001  **Caves Orsat SA – Martigny** (Martigny) – Altissima fr. 83.00 
Petite Arvine, Marsanne et Chardonnay. Une cuvée haut de gamme de la maison Orsat élevée dans une grotte à Zermatt, un trésor viticole.

2005  **Provins SA** (Valais) – Domaine du Chapitre fr. 91.00  fr. 57.00
Petite Arvine et Savagnin Blanc. Vin blanc sec, sur les fleurs blanches délicatement vanillées. Côtés toastés, séveux.

2012  **Domaine des Muses** (Sierre) – Euterpe fr. 85.00  fr. 51.00
Humagne Blanche et Petite Arvine. Bel équilibre parfaitement valorisés par un bel élevage en barrique. Sec mais structuré.

2014  **Provins SA** (Valais) – Eclats fr. 118.00 
Petite Arvine et Savagnin Blanc. Élégance, arômes de citron, de pamplemousse et de rose. Belle vivacité.

La Cave de Garde du Château de Villa









En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs

Assemblage Blanc

75 cl

- | | | | | | |
|------|---|---|------------|---|-----------|
| 2015 |  | Cave La Romaine (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Blanc Edition V
<i>Savagnin Blanc et Rêze. Grand blanc valaisa, vin raffiné, bonne vivacité et finale sur les fleurs blanches. Longueur.</i> | fr. 86.00 |  | fr. 52.00 |
| 2016 |  | Cave des Bernunes SA (Sierre) – Le Blanc
<i>Sylvaner, Riesling et Heida. Vineux, fruits mûrs, racé, terroir, belle complexité aromatique.</i> | fr. 72.00 |  | fr. 38.00 |
| 2016 |  | Provins SA (Valais) – Eclats
<i>Petite Arvine et Savagnin Blanc. Élégance, arômes de citron, de pamplemousse et de rose, Vif en finale.</i> | fr. 116.00 |  | fr. 82.00 |
| 2018 |  | Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Château Mont d'Or Blanc
<i>Petite Arvine et Marsanne. Savoureux mélange de fraîcheur et de puissance, vignes presque centenaires.</i> | fr. 87.00 |  | fr. 53.00 |

150 cl

- | | | | | | |
|------|---|--|------------|---|--|
| 2012 |  | Charles Bonvin SA (Sion) – Cuvée 1858
<i>Petite Arvine, Amigne et Savagnin Blanc. Vin créé en l'honneur des fondateurs 1858, issu de vieilles vignes. Élégant, fruité, complexe, vin charnu.</i> | fr. 154.00 |  | |
|------|---|--|------------|---|--|

Chardonnay

75 cl

- | | | | | | |
|------|---|--|-----------|---|-----------|
| 2017 |  | Domaine des Muses (Sierre) – Réserve
<i>Elevé à la manière des grands Bourgognes, ce cru exprime des notes de fruits jaunes et de miel. Beau terroir, équilibré et finement vanillé.</i> | fr. 73.00 |  | fr. 39.00 |
|------|---|--|-----------|---|-----------|





Charmont

70 cl

- | | | | | | |
|------|---|---|-----------|---|-----------|
| 2015 |  | Cave Colline de Daval (Sierre) – Chamoson
<i>Chasselas x Chardonnay. Arômes fins et floraux (violette, glycine). Saveur ample de belle typicité, fraîcheur et fruits d'été en bouche (pêche).</i> | fr. 58.00 |  | fr. 24.00 |
|------|---|---|-----------|---|-----------|

Completer

75 cl

- | | | | | | |
|------|---|---|------------|---|-----------|
| 2018 |  | Cave La Romaine (Flanthey) – Clos de Tsampéhro
<i>Cépage rare et unique, élevé 3 ans en barrique, il donne un vin riche, sec et tonique, particulièrement complexe et iodé.</i> | fr. 137.00 |  | |
| 2021 |  | Cave Valentina Andrei (Saillon) – AOC Valais
<i>Ce cépage, rare et unique, compterait parmi l'un des vieux cépages valaisans. Vin vif et tonique.</i> | fr. 72.00 |  | fr. 38.00 |

La Cave de Garde du Château de Villa


En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs


Diolle

37.5 cl

- 2020 **Cave des Bernunes SA** (Sierre) – AOC Valais **fr. 45.00** 
Vin cépage du Valais, enfant de la Rèze, très confidentiel, sur des notes fraîches et séveuses, fruités et finement florale. Belle personnalité.











Fendant/Chasselas

75 cl







- 2009 **Domaine des Muses** (Sierre) – Classique **fr. 65.00**  **fr. 31.00**
Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.
- 2013 **Domaine des Muses** (Sierre) – Tradition **fr. 67.00**  **fr. 33.00**
Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.

Grain Noble

37.5 cl

- 1997  **Cave du Cheval Noir** (Sion) – Cheval Noir **Doux** **fr. 78.00**  **fr. 61.00**
Petite Arvine, Marsanne et Sylvaner. Un cru d'exception savamment vinifié Stéphane GAY. Collector !
- 2001  **Benoît Dorsaz SA** (Fully) – Métissage Petite Arvine et Pinot Gris **Doux** **fr. 81.00**  **fr. 64.00**
Magnifique vin produit selon les principes de la Charte Grain Noble et élevé 17 ans en barriques dans un esprit semi-oxydatif.
- 2002  **Imesch Vins SA** (Sierre) – Ortys **Doux** **fr. 62.00**  **fr. 45.00**
Petite Arvine, Marsanne et Pinot Gris.
- 2012  **Cave des Tilleuls SA** (Vétroz) – Amigne de Vetroz **Doux** **fr. 63.00**  **fr. 46.00**
Amigne. Aromatique, coing confit, mandarine, équilibré, belle acidité.
- 2017  **Cave La Liaudisaz** (Fully) – Petite Arvine **Doux** **fr. 78.00**  **fr. 61.00**
Petite Arvine. Ce vin compte parmi les références les plus emblématiques des grands vins liquoreux valaisans.

50 cl

- 2003  **Domaine Cornulus** (Savièse) – Ermitage Cœur du Clos **Doux** **fr. 89.00**  **fr. 65.00**
Très belle vinification botrytisée 100% Marsanne.
- 2008  **Cave La Liaudisaz** (Fully) – Marsanne Grain Noble **Doux** **fr. 88.00**  **fr. 64.00**
Marsanne. Ce vin compte parmi les références les plus emblématiques des grands vins liquoreux valaisans.
- 2015  **Thierry Constantin** (Pont-de-la-Morge) – Larmes de Décembre **Doux** **fr. 69.00**  **fr. 45.00**
Sylvaner. Vin liquoreux, ample et moelleux, notes de botrytis et de poires confites, final fraîche. Superbe liqueur, grande intensité.

70 cl

- 1985  **Domaine du Mont d'Or SA Sion** (Sion) – Ermitage Merles des Roches **Doux** **fr. 129.00** 
Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux, complexité dans les arômes tertiaires.

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter











La collection des Vins Blancs

Grain Noble

75 cl

1991	○		Cave du Cheval Noir (Sion) – Cheval Noir	Doux	fr. 152.00	
<i>Petite Arvine, Marsanne et Sylvaner. Un cru d'exception savamment vinifié Stéphane GAY. Collector!</i>						
1993	○		Cave du Cheval Noir (Sion) – Cheval Noir	Doux	fr. 150.00	
<i>Petite Arvine, Marsanne et Sylvaner. Un cru d'exception savamment vinifié Stéphane GAY. Collector!</i>						
1998	○		Provins SA (Valais) – Grain de Malice	Doux	fr. 119.00	 fr. 85.00
<i>Marsanne et Pinot Gris. Vin dont la douceur est compensée par une acidité élevée. On sent le citron confit. Tout est très pur et encore bien jeune.</i>						
1998	○		Cave du Cheval Noir (Sion) – Cheval Noir	Doux	fr. 145.00	 fr. 111.00
<i>Petite Arvine, Marsanne et Sylvaner. Un cru d'exception savamment vinifié Stéphane GAY. Collector!</i>						
1999	○		Provins SA (Valais) – Tourbillon	Doux	fr. 133.00	
<i>Marsanne. Fruits confits: abricot, mirabelle, framboise. Touche vanillée, raisin sec. Vin velout. Belle acidité et finale sur l'eau-de-vie de framboise.</i>						
1999	○		Provins SA (Valais) – Grain de Malice	Doux	fr. 118.00	 fr. 84.00
<i>Marsanne et Pinot Gris. Vin dont la douceur est compensée par une acidité élevée. On sent le citron confit. Encore bien jeune.</i>						
2008	○		Provins SA (Valais) – Domaine Tourbillon		fr. 142.00	 fr. 108.00
<i>Marsanne. Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>						
2008	○		Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Johannisberg – 1er Décembre	Doux	fr. 127.00	 fr. 93.00
<i>Confit, coing, dense, liquoreux, fruits secs.</i>						

150 cl

2005	○		Philippe Darioli (Martigny) – Ermitage Grain Noble	Doux	fr. 292.00	 fr. 244.00
<i>Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.</i>						
2005	○		Philippe Darioli (Martigny) – Assemblage Vent d'Ange	Doux	fr. 312.00	 fr. 264.00
<i>Pinot Gris, Petite Arvine et Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.</i>						
2006	○		Philippe Darioli (Martigny) – Assemblage Vent d'Ange	Doux	fr. 311.00	 fr. 262.00
<i>Pinot Gris, Petite Arvine et Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.</i>						
2007	○		Cave des Tilleuls SA (Vétroz) – Amigne de Vétroz	Doux	fr. 210.00	 fr. 160.00
<i>Amigne. Race et équilibre pour ce vin liquoreux aux accents d'agrumes confit et d'oranger. Note de cointreau.</i>						
2007	○		Philippe Darioli (Martigny) – Assemblage Vent d'Ange	Doux	fr. 310.00	 fr. 260.00
<i>Pinot Gris, Petite Arvine et Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.</i>						
2007	○		Philippe Darioli (Martigny) – Ermitage Grain Noble	Doux	fr. 260.00	 fr. 210.00
<i>Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.</i>						
2008	○		Cave des Tilleuls SA (Vétroz) – Amigne de Vétroz	Doux	fr. 209.00	 fr. 158.00
<i>Amigne. Race et équilibre pour ce vin liquoreux aux accents d'agrumes confit et d'oranger. Note de cointreau.</i>						

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter


La collection des Vins Blancs


Humagne Blanche


75 cl


2004 **Clos de Géronde Sierre** (Chippis) – Clos de Géronde **fr. 73.00**  **fr. 39.00**
Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches.



150 cl

2002 **Defayes et Crettenand** (Leytron) – Leytron **fr. 154.00** 
Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches.

2004 **Defayes et Crettenand** (Leytron) – Leytron **fr. 148.00** 
Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches.

2005 **Defayes et Crettenand** (Leytron) – Leytron **fr. 145.00** 
Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches.

2007 **Defayes et Crettenand** (Leytron) – Leytron **fr. 139.00** 
Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches.

2015  **Domaine des Muses** (Sierre) – Tradition **fr. 132.00**  **fr. 74.00**
Vin floral, ouvert et élégant, fin et précis, donnant une bouche fraîche et délicate fidèle au cépage. Notes sèveuses et pointe de fruits secs.

Johannisberg

70 cl

1992 **Provins SA** (Valais) – Rhonegold **fr. 83.00**  **fr. 49.00**
Subtile mélange de fraîcheur et d'arômes tertiaires rappelant les accents pétrolés d'un vieux Riesling. Finale sur les fruits secs.

150 cl

2019 **Domaine des Muses** (Sierre) – Rilke **fr. 118.00**  **fr. 56.00**
Toute la richesse et la complexité du terroir du Haut-Valais. Parfum de fruits mûrs, des saveurs fraîches, soulignées par une légère amertume.

Lafnetscha

150 cl

2019 **Albert Mathier & Söhne SA** (Salgesch) – AOC Valais **fr. 123.00**  **fr. 61.00**
Complet x Humagne Blanche. Vin puissant, frais, tonique, belle personnalité avec des accents sèveux, floraux et légèrement exotiques.

Marsanne/Ermitage

50 cl

2001  **Cave Philippe et Veronyc Mettaz** (Fully) – Saint-Gothard **fr. 80.00**  **fr. 56.00** **Doux**
Un magnifique cépage pour la création de vins blanc liquoreux avec un très grand potentiel de garde.

La Cave de Garde du Château de Villa





En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter




La collection des Vins Blancs

Marsanne/Ermitage









50 cl

- | | | | | | | | |
|--|---|---|--|-----------|---|---|-----------|
| 2003 | ○ |  | Cave La Liaudisaz (Fully) – Grain d'Or | fr. 77.00 |  | fr. 53.00 | |
| <i>La bouche est ronde, attaque sur les amandes, les fruits secs; c'est ample, puissant, mûr, élégant malgré la richesse. Finale sur la cacahuète.</i> | | | | | | | |
| 2004 | ○ |  | Cave Philippe et Veronyc Mettaz (Fully) – Saint-Gothard | Doux | fr. 77.00 |  | fr. 53.00 |
| <i>Un magnifique cépage pour la création de vins blanc liquoreux avec un très grand potentiel de garde.</i> | | | | | | | |

70 cl

- | | | | | | | |
|---|---|--|---|-----------|---|-----------|
| 1983 | ○ | | Provins SA (Valais) – Président Troillet | fr. 93.00 |  | fr. 59.00 |
| <i>Très belle expression du cépage par des arômes francs et fins. La bouche reste volumineuse mais sèche.</i> | | | | | | |
| 1983 | ○ | | Provins SA (Valais) – Les Chapelles | fr. 95.00 |  | fr. 61.00 |
| <i>Belle délicatesse et vins harmonieux sur des notes légèrement truffées et de la fine eau de vie. Beaucoup de classe et de fraîcheur.</i> | | | | | | |
| 1990 | ○ | | Provins SA (Valais) – Les Chapelles | fr. 88.00 |  | fr. 54.00 |
| <i>Un joli classique pour ce grand cépage de garde. Vin sec, dans un beau volume et des accents de fruit secs légèrement truffés.</i> | | | | | | |

150 cl

- | | | | | | | |
|---|---|---|---|------------|---|------------|
| 2006 | ○ |  | Cave La Liaudisaz (Fully) – Grain d'Or | fr. 180.00 |  | fr. 131.00 |
| <i>Superbe expression, texture crémeuse, bouche ascendante : mirabelle, massepain, acacia. Finale irradiante.</i> | | | | | | |
| 2007 | ○ |  | Cave La Liaudisaz (Fully) – Grain d'Or | fr. 179.00 |  | fr. 129.00 |
| <i>Tout aussi complexe que les autres années mais avec d'avantage de fruits frais et juteux et un élevage de classe. Gourmand et persistant.</i> | | | | | | |
| 2009 | ○ |  | Philippe Darioli (Martigny) – AOC Valais | fr. 163.00 |  | fr. 111.00 |
| <i>Expression de vinosité avec de la fraîcheur, soutenu par une belle structure variétale. Finale chaleureuse, un peu truffée.</i> | | | | | | |
| 2016 | ○ |  | Sélection Excelsus (Chamoson) – Excelsus | fr. 135.00 |  | fr. 76.00 |
| <i>Nez puissant, complexe, poire, touche de truffe blanche, alcool de petits fruits. Une heureuse acidité était bien sa puissance et son intensité.</i> | | | | | | |



Merlot

75 cl

- | | | | | | | |
|--|---|---|--|-----------|---|-----------|
| 2020 | ○ |  | Maison Gilliard SA (Sion) – Merlot Blanc Les Tonneliers | fr. 63.00 |  | fr. 29.00 |
| <i>Un Merlot (cépage noir) vinifié en vin blanc. Abricot sec, noyau de fruits, fruits blancs, belle rondeur vanillée, pain grillé.</i> | | | | | | |

Paien/Heida/Savagnin Blanc

50 cl

- | | | | | | | |
|---|---|---|---|-----------|---|-----------|
| 2016 | ○ |  | Thierry Constantin (Pont-de-la-Morge) – Païen sous voile (vin jaune) | fr. 59.00 |  | fr. 35.00 |
| <i>Dans la même philosophie que les vins jaunes du Jura français. Beaux arômes épicés de brou de noix, de fruits secs, d'amande et de noisette.</i> | | | | | | |

75 cl

- | | | | | | | |
|---|---|--|--|-----------|---|-----------|
| 2006 | ○ | | Chanton Weine Visp (Visp) – Gletscherwein | fr. 73.00 |  | fr. 39.00 |
| <i>Fruité discret, sur les fruits jaunes, mais aussi la fraise. Riche en bouche, d'une belle finesse.</i> | | | | | | |

Bien
plus
qu'un château

château villa

SIERRE

La Cave de Garde du Château de Villa










En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter









La collection des Vins Blancs

Païen/Heida/Savagnin Blanc

75 cl

- | | | | | | | |
|---|---|---|---|-----------|---|-----------|
| 2017 |  |  | Henri Valloton (Fully) – Combe d'Enfer | fr. 68.00 |  | fr. 34.00 |
| <i>Coing, miel, amande amère, pêche blanche, fruité, légères notes de réglisse, final saline.</i> | | | | | | |
| 2018 |  |  | Domaine Cornulus (Savièse) – Cœur du Clos des Corbassières | fr. 78.00 |  | fr. 44.00 |
| <i>Arômes de zestes de citron, de fleurs blanches, avec une note minérale toastée. Palais dense, note de vin jaune, vif et élégant.</i> | | | | | | |
| 2018 |  |  | St-Jodern Kellerei (Visperterminen) – Véritas | fr. 84.00 |  | fr. 50.00 |
| <i>Heida produite à partir de pied de vigne non greffés situées dans le haut du coteau à l'abri du phylloxéra. Vin confidentiel élevé en amphore béton.</i> | | | | | | |

150 cl

- | | | | | | | |
|---|---|---|--|------------|---|-----------|
| 2015 |  | | Domaine des Muses (Sierre) – Tradition | fr. 138.00 |  | fr. 80.00 |
| <i>Vin sec et vif, donnant aussi un joli gras en bouche et des impressions épicées et exotiques. Belle fraîcheur.</i> | | | | | | |
| 2015 |  |  | Domaine La Rodeline (Fully) – Combe d'Enfer | fr. 135.00 |  | fr. 77.00 |
| <i>Fleurs blanches, citron, fruit de la passion, litchi, un vin vif, friand et structuré aux allures vives et élégantes</i> | | | | | | |
| 2017 |  |  | Simon Maye & Fils (Chamoson) – AOC Valais | fr. 130.00 |  | |
| <i>Vin sec avec beaucoup de gras, d'une belle longueur avec ses arômes d'agrumes et de coings.</i> | | | | | | |

Petite Arvine











70 cl

- | | | | | | | | |
|--|---|---|--|-------------|------------|---|-----------|
| 1999 |  |  | Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Sous l'Escalier | Doux | fr. 108.00 |  | fr. 74.00 |
| <i>Fraîcheur et plénitude pour des accents de bergamote et de kumquats confits au sel. Un grand vin.</i> | | | | | | | |

75 cl

- | | | | | | | |
|---|---|---|--|-----------|---|-----------|
| 2019 |  |  | Cave Valentina Andrei (Saillon) – Combe de Noutse | fr. 72.00 |  | fr. 38.00 |
| <i>Une belle énergie, de l'exotisme. Juteux, dévoile une sensation charnue au palais, absolument intégré, et une finale salée, typique du cépage.</i> | | | | | | |

150 cl

- | | | | | | | |
|--|---|--|--|------------|---|-----------|
| 2007 |  | | Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron | fr. 157.00 |  | |
| <i>Sec, élégant, finesse, structuré, délicat, belle maturité.</i> | | | | | | |
| 2016 |  | | Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron | fr. 130.00 |  | |
| <i>Sec, élégant, finesse, structuré, délicat, belle maturité.</i> | | | | | | |
| 2017 |  | | Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron | fr. 122.00 |  | |
| <i>Sec, élégant, finesse, structuré, délicat, belle maturité.</i> | | | | | | |
| 2019 |  | | Domaine La Rodeline (Fully) – La Murgère | fr. 127.00 |  | fr. 65.00 |
| <i>Sec, élégant, finesse, structuré, délicat.</i> | | | | | | |
| 2019 |  | | Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – GrandBrûlé | fr. 118.00 |  | fr. 56.00 |
| <i>Vin racé, aux accents d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche sèche mais généreuse à la finale bien saline.</i> | | | | | | |

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs

Petite Arvine

150 cl

2021  **Domaine La Rodeline** (Fully) – La Murgère fr. 126.00  fr. 62.00
Sec, élégant, finesse, structuré, délicat.

Pinot Gris/Malvoisie

37.5 cl

1994   **Domaine du Mont d'Or SA Sion** (Sion) – Crête Ardente Doux fr. 68.00  fr. 51.00
Couleur or dense. Nez complexe (miel, caramel et un aspect floral). Tout est très pur, en dentelle mais concentré. Finale clairement Botrytisée.

70 cl

1991  **Provins SA** (Valais) – Brindamour Suave fr. 122.00  fr. 88.00
Vin moelleux. Notes de fruits confits, rond et équilibré en bouche. Un grand classique historique de la cave Provins.

75 cl

2001   **Domaine du Mont d'Or SA Sion** (Sion) – Crête Ardente Doux fr. 130.00 
Couleur or dense. Nez complexe (miel, caramel et un aspect floral). Tout est très pur, en dentelle mais concentré. Finale clairement Botrytisée.

Riesling

37.5 cl

2007   **Chanton Weine Visp** (Visp) – Mario Tba 192°oe Doux fr. 73.00  fr. 56.00
Un excellent Riesling vinifié en vin liquoreux, superbe en équilibre et en longueur.

Roussanne

75 cl

2019  **Antoine & Christophe Bétrisey** (St-Léonard) – AOC Valais Suave fr. 56.00  fr. 22.00
La Roussanne est très répandue dans les Côtes-du-Rhône (Hermitage) et en Savoie. Abricot frais, fleurs blanches et noisettes. Riche, équilibré.

Sémillon

37.5 cl

2005   **Pierre-Maurice Carruzzo** (Chamoson) – Vendanges tardives Doux fr. 65.00  fr. 48.00
Il proviendrait, selon Pierre Galet, du vignoble de Sauternes. Miel, fruits secs grillés, beurre frais, fleur d'acacia, figues ou agrumes confits

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs

Sémillon

75 cl

- 2018  **Philippoz Frères** (Leytron) – AOC Valais fr. 55.00  fr. 21.00
Bouquet intense de fleurs blanches et de pêche. Une bouche sur les fruits frais avec une finale vive et rafraîchissante.

La collection des Vins Mousseux

Assemblage Blanc

75 cl

- 2017   **Cave La Romaine** (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Extra Brut VII fr. 84.00  fr. 50.00
Petite Arvine, Pinot Noir et Chardonnay. 42 mois sur lattes. Bulle fine et crémeuse, nez complexe sur les agrumes. Belle tension, bouche délicate.

150 cl

- 2016   **Cave La Romaine** (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Extra Brut VI fr. 169.00  fr. 110.00
Petite Arvine, Pinot Noir et Chardonnay. 42 mois sur lattes. Bulle fine et crémeuse, nez complexe sur les agrumes. Belle tension, bouche délicate.

Chardonnay

150 cl

- 2014  **L'Orpailleur** (Uvrier) – Brut de l'Orpailleur fr. 133.00  fr. 76.00
Arômes de biscuit, noisette, beurre, floral et persistant en bouche, avec une bulle très fine. 1er rang des vins mousseux au GPVS 2017.










La collection des Vins Rouges

Assemblage Rouge

37.5 cl

- 2019   **Cave du Rhodan** (Salgesch) – sPORTlich Doux fr. 49.00  fr. 32.00
Comme un Porto, ce vin rouge généreux, assemblage de Pinot Noir et de Syrah donne des arômes rappellent la mûre, la cerise et les fruits secs.

75 cl

- 2009   **Provins SA** (Valais) – Défi Noir Les Titans fr. 88.00 
Syrah, Merlot et Diolinoir. Bio bourgeon. Défi Noir est la cuvée emblématique des Titans, créée en hommage aux bâtisseurs des barrages alpins.
- 2009   **Provins SA** (Valais) – Clos Corbassières fr. 97.00 
Nez intense et complexe, avec des notes de fruits des bois, d'épices douces et de poivre. En bouche, des tanins fins, avec une belle structure.
- 2010   **Cave le Vidomne** (St-Pierre-de-Clages) – Bâton Rouge fr. 107.00  fr. 73.00
Sangiovese et Barbera. Fruits mûrs, épices de Noël, remarquable équilibre. Le vin est frais et solide, sur une belle acidité finale.

La Cave de Garde du Château de Villa














En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Rouges

Assemblage Rouge

75 cl

2013	○		Cave le Vidomne (St-Pierre-de-Clages) – Bâton Rouge <i>Sangiovese et Barbera. Fruits mûrs, épices de Noël, remarquable équilibre. Le vin est frais et solide, sur une belle acidité finale.</i>	fr. 104.00		fr. 70.00
2014	○		Cave le Vidomne (St-Pierre-de-Clages) – Bâton Rouge <i>Sangiovese et Barbera. Fruits mûrs, épices de Noël, remarquable équilibre. Le vin est frais et solide, sur une belle acidité finale.</i>	fr. 102.00		fr. 68.00
2017	○		Domaine des Muses (Sierre) – Le Bien-Vivant <i>Humagne Rouge, Syrah, Diolinoir. Le Bien-Vivant, dédié à Courbet, est né dans les vignes proches de la source d'eau thermale de Saillon.</i>	fr. 80.00		fr. 46.00
2017	○		Charles Bonvin SA (Sion) – Cuvée 1858 <i>Cornalin et Syrah. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises, léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.</i>	fr. 92.00		fr. 58.00
2018	○		Cave La Romaine (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Rouge Edition VIII <i>Cornalin, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Fruits noirs et rouges, élégant. Trame épicée et bien velouté en bouche.</i>	fr. 118.00		fr. 84.00
2018	○		Cave La Liaudisaz (Fully) – Grain Noir <i>Merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc. Torréfaction, sureau, poivron rouge. Corps droit, serré, trame de tannins soutenus, fermes.</i>	fr. 88.00		fr. 54.00
2019	○		Charles Bonvin SA (Sion) – Cuvée 1858 <i>Cornalin et Syrah. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises, léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.</i>	fr. 95.00		fr. 61.00

150 cl

2001	○		Clos de Géronde Sierre (Chippis) – Brin de Folie <i>Assemblage emblématique de Frédéric Zufferey composé à partir de cépages bordelais.</i>	fr. 136.00		
2005	○		Clos de Géronde Sierre (Chippis) – Brin de Folie <i>Assemblage emblématique de Frédéric Zufferey composé à partir de cépages bordelais.</i>	fr. 132.00		
2011	○		Cave le Vidomne (St-Pierre-de-Clages) – Bâton Rouge <i>Sangiovese et Barbera. Fruits mûrs, épices de Noël, remarquable équilibre. Le vin est frais et solide, sur une belle acidité finale.</i>	fr. 212.00		fr. 158.00
2011	○		Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Coeur de Domaine <i>Cornalin, Humagne Rouge et Syrah. Un vin d'harmonie. Ce premier millésime a été classé deuxième assemblage rouge du pays au GPVS.</i>	fr. 172.00		
2012	○		Cave le Vidomne (St-Pierre-de-Clages) – Bâton Rouge <i>Sangiovese et Barbera. Fruits mûrs, épices de Noël, remarquable équilibre. Le vin est frais et solide, sur une belle acidité finale.</i>	fr. 211.00		fr. 156.00
2013	○		Domaine de la Rameau (Chamoson) – Rameau Rouge <i>Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.</i>	fr. 194.00		fr. 138.00
2013	○		Cave des Bernunes SA (Sierre) – Le Rouge <i>Pinot Noir, Syrah, Cornalin, Merlot, Humagne rouge. Bel équilibre, tanins soyeux. Notes de fruits noirs, d'épices et de cuir fin.</i>	fr. 189.00		
2014	○		Domaine de la Rameau (Chamoson) – Rameau Rouge <i>Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.</i>	fr. 193.00		fr. 136.00
2014	○		Cave La Romaine (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Rouge Edition IV <i>Cornalin, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Fruits noirs et rouges, élégant. Trame épicée et bien velouté en bouche.</i>	fr. 242.00		fr. 185.00
2016	○		Cave La Romaine (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Rouge Edition VI <i>Cornalin, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Fruits noirs et rouges, élégant. Trame épicée et bien velouté en bouche.</i>	fr. 240.00		fr. 181.00
2019	○		Charles Bonvin SA (Sion) – Cuvée 1858 <i>Cornalin et Syrah. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises, léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.</i>	fr. 183.00		fr. 121.00

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Rouges

Cabernet Franc

75 cl

- 2008  Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron fr. 84.00 
Vin racé, fin, coloré, tannique, arômes de fruits rouges; touche épicée. En pleine maturité.




















Chambourcin

50 cl









- 2016   Gregor Kuonen (Salgesch) – Grandmaître fr. 57.00  fr. 33.00
Cultivé en France et au Tessin. Les vins se caractérisent par des arômes de framboise, de cassis, de prune puis développent une bonne acidité.

Cornalin

75 cl

- 2008  Defayes et Crettenand (Leytron) – AOC Valais fr. 87.00 
Arômes de cerise noire, de griotte, de fleur de giroflée devenant de plus en plus complexe avec le temps. Finale élégante et sauvage, chocolatée.
- 2013  Defayes et Crettenand (Leytron) – AOC Valais fr. 69.00  fr. 35.00
Arômes de cerise noire, de griotte, de fleur de giroflée devenant de plus en plus complexe avec le temps. Finale élégante et sauvage, chocolatée.
- 2016  Chai du Baron (Bramois) – Chai du Baron fr. 65.00  fr. 31.00
Vin tout en élégance et en finesse. Arômes de cerises et de cassis. En bouche, explosion de fruité et de tanins soyeux. Sélection Valais 2017.
- 2016   Defayes et Crettenand (Leytron) – Daillet fr. 75.00  fr. 41.00
Ce vin, vinifié comme un Grand Cru de Leytron, offre un nez fumé, des notes charnues de fruits noirs et d'épices. Élégance et souplesse.
- 2017  Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Vieux Cachet fr. 66.00 
99/100 Vinalies 2019. Cerise noire. Affirmé, note typique de fruits rouges, dominance de griottes. Tanins fins, sur une note de tabac.
- 2018   Réserve du Château (Valais) – Vitis Antica 1798 fr. 84.00  fr. 50.00
Production du plus vieux cep de Cornalin de Suisse (1798). Vin dense, concentré, sur la mûre, la baie de genièvre et la myrtille. Racé et puissant.
- 2018  Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – GrandBrûlé fr. 65.00  fr. 31.00
Cerise noire au jus, croquant de fruits noirs et rouges. Bouche élégante, charnue et chocolatée pour une finale pulpeuse et équilibrée.
- 2018   Denis Mercier SA (Sierre) – Barrique – AOC Valais fr. 89.00 
Puissant, complexe, cerise noire, fruits noirs, épices, légèrement toasté, juteux, poivré, structure large et équilibrée, finesse, élégance, potentiel.

150 cl

- 2006   Cave des Bernunes SA (Sierre) – Barrique – AOC Valais fr. 196.00 
Vin complexe sur les fruits rouges et noirs sauvages. Bouche ample, structurée. Vin puissant, vif, structuré avec des tanins amples et soyeux.
- 2012   Cave des Bernunes SA (Sierre) – Barrique – AOC Valais fr. 190.00  fr. 135.00
Nez gourmand de gelée de cerise, fruits rouges. Bouche ample, structurée. Vin puissant, vif, structuré avec des tanins amples et soyeux.
- 2016  Domaine La Rodeline (Fully) – Combe d'Enfer fr. 133.00 
Bouquet complexe, cerise, kirsch, épices. Attaque franche, ample et étoffée, jolis tannins structurés et soutenus par de la fraîcheur.

La Cave de Garde du Château de Villa


En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Rouges

Cornalin

150 cl

- | | | | | | |
|--|---|--|------------|---|-----------|
| 2017 |  | Denis Mercier SA (Sierre) – Barrique – AOC Valais | fr. 200.00 |  | |
| <i>Puissant, complexe, cerise noire, fruits noirs, épices, légèrement toasté, juteux, poivré, structure large et équilibrée, finesse, élégance, potentiel.</i> | | | | | |
| 2018 |  | Domaine des Muses (Sierre) – Tradition | fr. 139.00 |  | fr. 78.00 |
| <i>Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.</i> | | | | | |
| 2018 |  | Cave Mabillard–Fuchs (Venthône) – AOC Valais | fr. 134.00 |  | |
| <i>Belle tonalité, concentrés, fruits noirs, mûre, myrtille, cerise noire. Légèrement sauvage et épicé.</i> | | | | | |
| 2018 |  | Domaine du Grand–Brûlé (Leytron) – GrandBrûlé | fr. 129.00 |  | fr. 68.00 |
| <i>Cerise noire au jus, croquant de fruits noirs et rouges. Bouche élégante, charnue et chocolatée pour une finale pulpeuse et équilibrée.</i> | | | | | |

Divico

75 cl

- | | | | | | |
|--|---|--|-----------|---|-----------|
| 2020 |  | Cave Philippe et Veronyc Mettaz (Fully) – Fully | fr. 62.00 |  | fr. 28.00 |
| <i>Puissant, céton, prune rouge, cœur d'artichaud.</i> | | | | | |

Dôle

75 cl

- | | | | | | |
|---|---|--|-----------|---|--|
| 1991 |  | Cave Philippe et Veronyc Mettaz (Fully) – Fully | fr. 82.00 |  | |
| <i>L'assemblage historique valaisan par excellence.</i> | | | | | |



Durize

75 cl

- | | | | | | |
|--|---|---|-----------|---|-----------|
| 2018 |  | Henri Valloton (Fully) – Combe d'Enfer | fr. 61.00 |  | fr. 27.00 |
| <i>La Durize (ou Rouge de Fully) est un cépage confidentiel. Plutôt sauvage, rustique, notes fruitées épicées, touche de sous-bois et belle acidité.</i> | | | | | |

Fumin

70 cl

- | | | | | | |
|--|---|--|-----------|---|--|
| 2019 |  | Antoine & Christophe Bétrisey (St-Léonard) – Conquête | fr. 67.00 |  | |
| <i>Originnaire de la vallée d'Aoste. Vin très complexe, suave et mûr. Bouche magnifique, vive, fruitée, veloutée avec une finale tannique très fine.</i> | | | | | |

La Cave de Garde du Château de Villa











En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Rouges

Humagne Rouge

75 cl









2006		Cave des Bernunes SA (Sierre) – Barrique – AOC Valais	fr. 106.00		fr. 72.00
<i>Vin racé en plénitude, joli fruit, sur des accents de cuir et de tabac. Bouche structurée, encore serrée, relevée par des tanins présents.</i>					
2009		Cave Philippe et Veronyc Mettaz (Fully) – Fully	fr. 70.00		fr. 36.00
<i>Belle tenue pour ce cépage au grand potentiel de garde.</i>					
2016		Philippoz Frères (Leytron) – Leytron	fr. 61.00		fr. 27.00
<i>Belle expression du cépage par ses notes de thé noir, violette, gentiane, Suze et réglisse. Tanins soyeux.</i>					
2017		Philippoz Frères (Leytron) – Leytron	fr. 60.00		fr. 26.00
<i>Belle expression du cépage par ses notes de thé noir, violette, gentiane, Suze et réglisse. Tanins soyeux.</i>					
2018		Cave Le Bosset SA (Leytron) – Leytron	fr. 58.00		fr. 24.00
<i>1er rang aux Etoiles du Valais 2019. Vin sauvage, au bouquet d'amande, de girofle et de violette odorante. Soyeux et élégant.</i>					

150 cl

2016		Gilbert Devayes (Leytron) – Vieilles Vignes	fr. 116.00		fr. 57.00
<i>1er rang IVV 2018. Arômes typiques de sous-bois, de violettes et d'écorces, en bouche elle dévoile une belle structure, notes de baies rouges.</i>					

Merlot

75 cl

2016		Domaine des Muses (Sierre) – Classique	fr. 68.00		fr. 34.00
<i>Élégant, belle maturité, complexe, fruits noirs torréfiés, vanille douce, gourmand, gastronomique, bel élevage, longueur.</i>					
2016		Domaine des Muses (Sierre) – Cyrano	fr. 121.00		fr. 87.00
<i>Un Merlot d'exception dédié à Cyrano de Bergerac, pour une série de représentations aux Halles de Sierre, durant le mois de juin 2011.</i>					
2016		Gilbert Devayes (Leytron) – Vieilles Vignes	fr. 67.00		fr. 33.00
<i>Vin franc, sur les fruits noirs et des notes plus torréfiées. Beau végétal dans la noblesse du Merlot.</i>					
2018		Cave de Châteauneuf (Châteauneuf) – AOC Valais	fr. 61.00		fr. 27.00
<i>Vin dense et méditerranéen, relevé par un touché de bouche velouté et harmonieux. Beaux fruits noirs dans une trame chocolatée.</i>					

150 cl

2018		Gilbert Devayes (Leytron) – Vieilles Vignes	fr. 126.00		fr. 65.00
<i>Vin franc, sur les fruits noirs et des notes plus torréfiées. Beau végétal dans la noblesse du Merlot.</i>					

Petit Verdot

75 cl

2018		Philippoz Frères (Leytron) – L'intrus	fr. 69.00		fr. 35.00
<i>Cépage d'origine pyrénéenne, on retrouve parmi ses arômes la violette, la framboise et les épices (menthol, Zan, réglisse). Vif.</i>					

La Cave de Garde du Château de Villa













En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Rouges

Pinot Noir

75 cl

1998		Clos de Géronde Sierre (Chippis) – Clos de Géronde	fr. 74.00		fr. 40.00
<i>Très belle maturité pour ce Pinot Noir en pleine forme sur les petits fruits rouges et des notes de sous-bois.</i>					
2001		Domaine des Muses (Sierre) – Réserve	fr. 106.00		fr. 72.00
<i>Vin de belle densité au caractère "bourguignon" sur des notes de fruits rouges et de fines épices. Bouche soyeuse toute en finesse.</i>					
2007		Domaine des Muses (Sierre) – Réserve	fr. 93.00		fr. 59.00
<i>Vin de belle densité au caractère "bourguignon" sur des notes de fruits rouges et de fines épices. Bouche soyeuse mais ferme.</i>					
2016		Cave Colline de Daval (Sierre) – Réserve	fr. 65.00		fr. 31.00
<i>Grand Or à Vinca. Élégance et la finesse. Magnifique bouquet de petits fruits, de sous-bois avec des notes légèrement toastées.</i>					
2017		Nouveau Salquenen AG (Salgesch) – Ambassadeur des Domaines	fr. 79.00		fr. 45.00
<i>Au nez, fruit mûr et fraise écrasée, avec la noblesse et l'élégance du boisé. Rond en bouche. Structure tannique soyeuse agréablement flatteuse.</i>					
2019		Simon Maye & Fils (Chamoson) – Barrique – Vieilles Vignes	fr. 67.00		fr. 33.00
<i>Un vin avec une belle robe foncée, dense, structuré, avec son caractère de crise noire.</i>					

150 cl

2012		Domaine des Muses (Sierre) – Réserve	fr. 155.00		fr. 100.00
<i>Vin de belle densité au caractère "bourguignon" sur des notes de fruits rouges et de fines épices. Bouche soyeuse mais ferme.</i>					
2018		Denis Mercier SA (Sierre) – AOC Valais	fr. 111.00		
<i>Framboise, fruits rouges, structuré, bois de cèdre.</i>					











Régent

75 cl

2016		Erhard Mathier – Vins GmbH (Sierre) – AOC Valais		<i>Suave</i>	fr. 67.00		fr. 33.00
<i>Diana x Chambourcin. Élégant, riche, soyeux, souple, gelée de fruits.</i>							

Syrah

75 cl

2001		Clos de Géronde Sierre (Chippis) – Clos de Géronde	fr. 77.00		fr. 43.00
<i>Belle tenue pour cette Syrah en pleine maturité. Fruits noirs et bouquet épicé.</i>					
2004		Cave Philippe et Veronyc Mettaz (Fully) – Fully	fr. 75.00		fr. 41.00
<i>Puissance et trame bien épicée pour cette Syrah typée.</i>					
2011		Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron	fr. 76.00		
<i>Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacaoitée dans un beau velouté.</i>					
2015		Cave des Bernunes SA (Sierre) – Barrique – AOC Valais	fr. 74.00		fr. 40.00
<i>Nez très ouvert, intense, notes de petits fruits et d'épices. Vin structuré et puissant. Tanins amples, beau potentiel.</i>					
2016		Gilbert Devayes (Leytron) – Vieilles Vignes	fr. 68.00		fr. 34.00
<i>Typé "Côte-Rôtie", velouté, fraîcheur, graphite, poivre noir.</i>					

La Cave de Garde du Château de Villa









En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter









La collection des Vins Rouges

Syrah

75 cl

2016		Denis Mercier SA (Sierre) – Barrique – AOC Valais	fr. 89.00	
<i>Elevage parfaitement maîtrisé pour ce cru à la robe sombre, sur un joli panier de fruits noirs, de poivre et de girofle.</i>				
2017		Cave Philippe et Veronyc Mettaz (Fully) – Saint-Gothard	fr. 70.00	 fr. 36.00
<i>Puissance et trame bien épicée pour cette Syrah typée à l'élevage sous-bois parfaitement maîtrisé.</i>				
2017		Cave La Liaudisaz (Fully) – Grain Syrah	fr. 85.00	 fr. 51.00
<i>Notes torréfiées, senteurs de Provence, l'âtre, la vanille, les fruits noirs. Bouche est vineuse, pleine, puissante.</i>				
2018		Simon Maye & Fils (Chamoson) – Barrique – Vieilles Vignes	fr. 78.00	 fr. 44.00
<i>Avec une robe profonde, ample et structuré aux arômes expressifs de fruits noirs et d'épices.</i>				

150 cl

2013		Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron	fr. 135.00	
<i>Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacaotée dans un beau velouté.</i>				
2014		Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron	fr. 132.00	
<i>Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacaotée dans un beau velouté.</i>				
2017		Denis Mercier SA (Sierre) – Barrique – AOC Valais	fr. 200.00	
<i>Elevage parfaitement maîtrisé pour ce cru à la robe sombre, sur un joli panier de fruits noirs, de poivre et de girofle.</i>				
2018		Gilbert Devayes (Leytron) – Vieilles Vignes	fr. 126.00	 fr. 65.00
<i>Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacaotée dans un beau velouté.</i>				