

Notre quinzaine de 20 crus au verre

château villa sierre
œnothèque

- 10%
sur les prix à l'emporter
indiqués sur cette carte

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



Fendant/Chasselas 2021 **SFr. 4.00 le dl**
Nouveau Salquenen AG
SFr. 15.50 à l'emporter
Ravin – Sec, minéral, fruité, ananas, léger gras, minéral.



Humagne Blanche 2020 **SFr. 6.80 le dl**
Les Fils de Charles Favre SA
SFr. 19.50 à l'emporter
Hurlevent – Sec, poire, sèveux, friand, floral.



Johannisberg 2021 **SFr. 6.60 le dl**
Imesch Vins SA
SFr. 18.00 à l'emporter
Soleil de Sierre – Sec, léger gras, gourmet, massepain, amande.



Petite Arvine 2021 **SFr. 8.60 le dl**
Cave Valentina Andrei
SFr. 36.00 à l'emporter
Granite – Sec, tonique, agrumes blancs, zeste de pamplemousse.



Païen/Heida/Savagnin 2021 **SFr. 7.60 le dl**
St-Jodern Kellerei
SFr. 26.00 à l'emporter
Visperterminen – Sec, prune blanche, carambole, puissant, ananas.



Rèze 2021 **SFr. 7.40 le dl**
Cave Les Sentes
SFr. 24.00 à l'emporter
AOC Valais – Sec, résineux, pive de pin, typé, sèveux.



Assemblage Blanc 2019 **SFr. 9.20 le dl**
Domaine des Muses
SFr. 42.00 à l'emporter
Euterpe – Petite Arvine et Humagne Blanche. Framboise, fleur de rose.



Muscat 2021 **SFr. 6.80 le dl**
Cave Petite Vertu
SFr. 18.50 à l'emporter
AOC Valais – Sec, croquant, floral, typé sauvignon, raisin frais.



Amigne 2019 **SFr. 7.60 le dl**
Cave des Tilleuls SA
SFr. 26.00 à l'emporter
Grand Cru Vétroz – Suave, orangette, agrumes confit, Cointreau.



La découverte de la Réserve du Château
Assemblage Rouge Clos Corbassières
Provins Valais 2009 13.40 le dl



Dôle Blanche 2021 **SFr. 5.00 le dl**
Denis Mercier SA
Pas de vente à l'emporter
AOC Valais – Fraîche des bois, poivré, mentholé, fraicheur.



Pinot Noir 2021 **SFr. 5.00 le dl**
Maurice Zufferey
SFr. 19.00 à l'emporter
Clos de Combettaz – Soyeux, léger, bois doux, poivré.



Gamay 2020 **SFr. 5.00 le dl**
Cave Philippe et Veronique Mettaz
SFr. 19.00 à l'emporter
Les Mûres – Vanillé, fruits rouges, violette, tendu, croquant, charnu.



Humagne Rouge 2021 **SFr. 6.80 le dl**
Cave des Remparts
SFr. 18.50 à l'emporter
Vieilles Vignes – Soyeux, animal, fruits sauvages, gentiane, violette, typé.



Cornalin 2020 **SFr. 7.00 le dl**
Cave Saint-Georges
SFr. 21.00 à l'emporter
AOC Valais – Cerise, végétal, bois doux, sèveux, griotte.



Diolinoir 2021 **SFr. 7.60 le dl**
Weingut Cipolla
SFr. 26.00 à l'emporter
Schwarzthals – Velouté, mûre, pruneau, belle matière, fine amertume.



Syrah 2021 **SFr. 7.40 le dl**
Cave du Rhodan
SFr. 25.50 à l'emporter
AOC Valais – Puissant, poivré, olive noire, garrigue, fruits noirs.



Merlot 2019 **SFr. 8.00 le dl**
Domaine Gérald Besse
SFr. 30.50 à l'emporter
Serpentines – Velouté, cerise noire, kirsch, "Mon Chéri", clafoutis.



Assemblage Rouge 2019 **SFr. 7.80 le dl**
Maurice Gay SA
SFr. 28.00 à l'emporter
MASC – Merlot, Ancellotta, Syrah et Cabernet. Tanique, fruits noirs.



Notre suggestion de spiritueux à découvrir
Liqueur de citron artisanale 6.– les 4 cl