

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 2023 **SFr. 4.60 le dl**
Cave des Bernunes SA
75 cl – Les Bernunes – Sec, minéral, fruits blancs, floral, terroir.
SFr. 18.00 à l'emporter



Pinot Noir 2023 **SFr. 5.60 le dl**
Cave La Fournaise
75 cl – AOC Valais – Soyeux, sous-bois, bois de cèdre, réglisse.
SFr. 16.00 à l'emporter



Humagne Blanche 2023 **SFr. 8.00 le dl**
Caves du Paradis
75 cl – AOC Valais – Sec, joli gras, fleurs de vigne, poire.
SFr. 25.00 à l'emporter



Gamay 2023 **SFr. 5.60 le dl**
Thierry Constantin
75 cl – Vieilles vignes – Soyeux, épicé, fruits rouges, sureau, tonique.
SFr. 17.00 à l'emporter



Johannisberg 2022 **SFr. 5.60 le dl**
Sélection Excelsus
75 cl – Excelsus Chamoson – Sec, léger gras, thé vert, verveine, amande.
SFr. 19.00 à l'emporter



Humagne Rouge 2023 **SFr. 9.20 le dl**
Cave Valentina Andrei
75 cl – AOC Valais – Soyeux, tendu, frais, bois doux, chicorée, dense.
SFr. 36.00 à l'emporter



Petite Arvine 2022 **SFr. 8.00 le dl**
Charles Bonvin SA
75 cl – Domaines et Terroirs – Sec, classique, agrumes, zeste, équilibré.
SFr. 26.00 à l'emporter



Diolinoir 2022 **SFr. 7.60 le dl**
Rives du Bisse
75 cl – AOC Valais – Fruits noirs, cassis, mûre, tanins soyeux, sous-bois.
SFr. 21.50 à l'emporter



Paien/Heida/Savagnin 2022 **SFr. 8.00 le dl**
Ozenit SA
75 cl – Saillon – Sec, ananas, exotique, minéral, maturité.
SFr. 25.00 à l'emporter



Cornalin 2022 **SFr. 7.80 le dl**
Albert Biollaz SA
75 cl – Chamois – Velouté, chaleureux, cerise confite, juteux, croquant.
SFr. 24.00 à l'emporter



Rèze 2023 **SFr. 7.80 le dl**
Cave du Vieux Village
70 cl – AOC Valais – Sec, sèveux, typé, résine de pin, pive.
SFr. 23.00 à l'emporter



Cabernet Sauvignon 2019 **SFr. 7.60 le dl**
Cave David Rossier
75 cl – AOC Valais – Soyeux, poivron mûr, paprika, épicé, chocolaté.
SFr. 23.00 à l'emporter



Chenin Blanc 2023 **SFr. 8.40 le dl**
Domaine Cornulus
75 cl – Clos Mangold – Sec, tabac blond, minéral, écorce d'agrumes.
SFr. 30.00 à l'emporter



Cabernet Franc 2022 **SFr. 8.00 le dl**
Gilbert Devayes
75 cl – Vieilles Vignes – Velouté, chocolat brut, empyreumatique, cendré.
SFr. 25.00 à l'emporter



Chardonnay 2023 **SFr. 7.20 le dl**
Cave des Remparts
70 cl – Vieilles Vignes – Sec, riche, ample, miel blond, brioche au beurre.
SFr. 18.00 à l'emporter



Syrah 2020 **SFr. 9.00 le dl**
Réserve du Château
75 cl – Marie-Bernard Gillioz - Sion – Velouté, épicé, fraîcheur, dense.
SFr. 38.00 à l'emporter



Viognier 2023 **SFr. 8.00 le dl**
Nouveau Salquenen AG
75 cl – Les Pyramides – Riche, abricot mûr, nectarine, puissant, raisin.
SFr. 26.50 à l'emporter



Merlot 2021 **SFr. 8.40 le dl**
Pierre-Maurice Carruzzo
75 cl – Barrique – Velouté, puissant, racé, bacon, fruits grillés.
SFr. 29.00 à l'emporter



Rosé 2022 **SFr. 5.60 le dl**
Fabrice Carron
75 cl – AOC Valais – Sec, puissant, jus de fraise, poivré, corsé.
SFr. 16.00 à l'emporter



Assemblage Rouge — **SFr. 12.60 le dl**
Cave le Vidomne
75 cl – Bâton Rouge Cuvée Myosotis – Epicé, cuir, élégant, fruité.
SFr. 67.00 à l'emporter