

# 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*