

# Nos 20 crus au verre











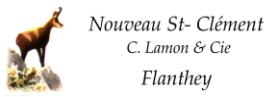









Sélection à découvrir jusqu'au dimanche, 1 mars 2026

**NOUVEAU**

**LES SIX COURONNES**  
CHÂTEAU DE VILLA

**6 CRUS MYSTERES**  
Jouez en version  
**CLASSIQUE** ou **CONNECTÉE**  
6 X 0.3dl  
**CHF 25.-**

**Malvoisie Douce**  
Monastère de Gèronde  
**7.20 le dl**

 <b>MONT D'OR</b> 1848	<b>Fendant/Chasselas</b> <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion</b> La Perle du Valais Sec, terroir minéral, citronné, vif, fruits blancs, belle amertume.	2024	4.60	A L'EMPORTER, 75 cl	17.00
 <b>CAVE D'ANCHETTES</b> Sion Faver & Fils SA Vignerons-encaveurs CH-1073 VENTIMILLE - TÉLÉPHONE 027 455 14 37 - info@anchettes.ch - www.anchettes.ch	<b>Humagne Blanche</b> <b>Cave d'Anchettes</b> Tradition Sec, floral, fleurs blanches, crayeux, léger gras, note de lilas, poire fraîche.	2023	7.00	A L'EMPORTER, 75 cl	17.50
 <b>GRAND CRU</b>	<b>Johannisberg</b> <b>Grands Crus du Valais</b> Chamoson Grand Cru René Favre et Fils Sec, élégant, amande douce, pointe d'Amaretto, fine amertume, légèreté, note de coing.	2024	6.40	A L'EMPORTER, 75 cl	27.00
 <b>Cave Corbassière Saillon</b>	<b>Pinot Blanc</b> <b>Cave Corbassière SA</b> AOC Valais Sec, agrumes blancs, sèveux, vif, zeste de citron, pointe iodée, note lactique.	2023	7.20	A L'EMPORTER, 75 cl	19.00
 <b>DOMAINE Philippe et Véronique Mettaz</b> Mazemboz - Fully	<b>Petite Arvine</b> <b>Domaine Mettaz Sàrl</b> Les Claives Sec, agrumes, finement iodé, banane, zeste, note minérale, crayeux.	2024	8.20	A L'EMPORTER, 75 cl	29.00
 <b>CHAI DU BARON</b>	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> <b>Chai du Baron</b> Chai du baron Sec, vif, tonique, pierre chaude, ananas, pamplemousse, finale structurée.	2023	7.80	A L'EMPORTER, 75 cl	25.00
 <b>Cave des Tilleuls - Vétroz</b> Hôtel des Tilleuls - Vétroz	<b>Amigne</b> <b>Cave des Tilleuls SA</b> Clos des Perdrix - 1 abeille Sec, riche, mandarine, zeste de clémentine séché, belle minéralité en finale.	2023	8.00	A L'EMPORTER, 75 cl	26.00
 <b>Cave des Rois</b> François et Marco Grognez Vignerons-encaveurs Port-Valais	<b>Sauvignon Blanc</b> <b>Cave des Rois</b> Les Evouettes Sec, belle richesse, léger gras, gourmet, note de cassis, bonbon exotique.	2024	7.20	A L'EMPORTER, 75 cl	19.00
 <b>Petite Vertu</b> Normalized & Fils - Chablillon	<b>Muscat</b> <b>Cave Petite Vertu</b> AOC Valais Sec, franc, floral, verjus, raisin frais, pétale de rose, friant.	2024	7.20	Pas de vente à l'emporter	
 <b>Cave de Garde</b> Réserve du Château de Villa	<b>Marsanne/Ermitage</b> <b>Réserve du Château</b> Réserve - Domaine des Muses Sec, puissant, endive braisée, champignon, sous-bois, eau-de-vie de mirabelle. 2008 !	2008	12.20	Pas de vente à l'emporter	
 <b>Nouveau St-Clément</b> C. Lamon & Cie Flanthey	<b>Gamay</b> <b>Nouveau St-Clément</b> AOC Valais Soyeux, fruits rouges, beurré, fraîcheur, finement épicé, bois doux.	2024	5.60	A L'EMPORTER, 75 cl	14.00
 <b>Le Vin de l'A</b>	<b>Dôle</b> <b>Le Vin de l'A</b> L'A-Tradition Velouté, tanins fermes, fruits rouges et noirs, épicé, sur le poivre, dense.	2024	5.60	Pas de vente à l'emporter	
 <b>MAISON GILLIARD</b>	<b>Pinot Noir</b> <b>Maison Gilliard SA</b> Les Tonneliers Barrique. Soyeux, épicé, réglisse, laurier, thym, olive noire, cendre, tabac.	2022	5.60	A L'EMPORTER, 75 cl	27.00
 <b>FERNAND CINA</b> SALGESCH - SALGUEVEN	<b>Humagne Rouge</b> <b>Fernand Cina SA</b> Fernand Cina Soyeux, ferme, rustique, gentiane, notes végétales, poivre blanc, bois doux.	2024	8.20	A L'EMPORTER, 70 cl	24.00
 <b>CAVES DU PARADIS</b> OLIVIER ROTEN Olivier Roten SA, rte de la Gemmi 135, 3960 Sierre	<b>Gamaret</b> <b>Caves du Paradis</b> AOC Valais Velouté, rustique, fruits sauvages, épicé, floral, notes végétales, tanins fermes.	2024	7.80	A L'EMPORTER, 75 cl	24.00
 <b>RIVES DU BISSE</b> GARY DELALOYE & FILS SA Rte de la Fendère 5, 1907 Aude - T +41 27 306 13 15 - F +41 27 306 44 20 info@rivesdubisse.ch - www.rivesdubisse.ch	<b>Diolinoir</b> <b>Rives du Bisse</b> Patrimoine Velouté, vif, tonique, juteux, cerise, mûre, épicé, notes rustiques.	2023	7.60	A L'EMPORTER, 75 cl	22.00
 <b>ALBERT MATHIER ET FILS SA</b> WALISCH WEINE SALGESCH VALAIS SUISSE	<b>Cornalin</b> <b>Albert Mathier &amp; Söhne SA</b> Dée Velouté, tonique, charnu, mûre, myrtille, sureau, cerise noire, griotte, cassis, chocolaté.	2023	8.40	A L'EMPORTER, 75 cl	30.00
 <b>GLENZ WEINE</b> JOSEF GLENZ & TÖCHTER AG SALGESCH	<b>Merlot</b> <b>Josef Glenz &amp; Töchter AG</b> AOC Valais Velouté, sudiste, chaleureux, poivron grillé, gelée de fruits noirs, girofle, muscade.	2023	7.80	A L'EMPORTER, 75 cl	25.00
 <b>Magliocco</b> Daniel Magliocco & Fils www.maglioccovins.ch	<b>Syrah</b> <b>Daniel Magliocco et Fils SA</b> Barrique Velouté, thym, laurier, chocolat noir, aïrelles, vanillé, tapenade d'olives noires.	2023	8.00	A L'EMPORTER, 75 cl	26.50
 <b>PROVINS</b>	<b>Assemblage Rouge</b> <b>Provins SA</b> Défi Noir Diolinoir et Syrah. Toasté, empyreumatique, fruits noirs, cendre, mûre sauvage.	2021	9.40	A L'EMPORTER, 75 cl	40.00

Prix par dl, 1/2 dl sur demande

Merci de venir prendre votre commande au bar de l'oenothèque en cas d'affluence.

vins blancs

vins rouges

vins rosés

vins surmaturés

vins effervescents

Pour les p'tits creux...

