

Nos 20 crus au verre

Sélection à découvrir jusqu'au dimanche, 10 mai 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 Géronde
7.20 le dl

 PROVINS	Fendant/Chasselas Provins SA Pierrafeu - 80 ans Sec, fruits blancs, minéral, floral, crayeux, léger gras, fraicheur.	2024 4.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 16.00	 ST-PIERRE VALAIS	Gamay Cave Saint-Pierre SA Les Mazots Soyeux, friant, croquant, fruits rouges, notes d'humus et de sous-bois.	2024 5.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 15.50
 La Tornale Jean-Daniel Favre Chamoson	Humagne Blanche Cave La Tornale La Tornale Sec, intense, fleur de lys, fleurs blanches, fruits blancs, jus de poire.	2024 7.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 22.00	 GRAND CRU	Pinot Noir Grands Crus du Valais Vétroz Grand Cru - Cave La Madeleine Soyeux, élégant, fruits rouges, poivre noir, mentholé, belle structure finale.	2023 5.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 22.00
 GLENZ WEINE JOSEF GLENZ & TÖCHTER AG SALGESCH	Johannisberg Josef Glenz & Töchter AG AOC Valais Sec, ample, massépain, amande fraîche, fine amertume finale, joli gras.	2024 5.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 19.00	 Cave des Remparts YVON CHESEAUX Saillon	Humagne Rouge Cave des Remparts Vieilles Vignes Soyeux, élégant, charnu, réglisse douce, fruits rouges, bois doux, chicorée.	2024 7.60 A L'EMPORTEUR, 70 cl 19.00
 Le Vin de l'A	Petite Arvine Le Vin de l'A Oillon Barrique fondue, sec, riche, élégant, belle fraicheur, mature, zestes d'agrumes.	2024 9.20 A L'EMPORTEUR, 75 cl 37.00	 LES BERNUNES VALAIS SUISSE	Cornalin Cave des Bernunes SA AOC Valais Velouté, dense, cerise, prune rouge, clafoutis, fruits noirs sauvages.	2023 8.00 A L'EMPORTEUR, 75 cl 27.00
 Cave Corbassière Saillon	Chardonnay Cave Corbassière SA AOC Valais Sec, bourguignon, citronné, notes miellées, citronné, fruits secs, frais et élégant.	2023 7.20 A L'EMPORTEUR, 75 cl 19.00	 Carron Fabrice Vigneron-Encaveur à Fully	Gamaret Fabrice Carron Saillon Velouté, tanins fermes, épicé, beau végétal, muscade, fruits noirs des bois.	2023 7.20 A L'EMPORTEUR, 75 cl 19.00
 CAVE FIN BEC SAILLON	Païen/Heida/Savagnin Blanc Cave Fin Bec SA Sion Bio Domaine Châtroz Sec, aromatique, mangue, exotique, olive verte, passion, jus d'ananas.	2022 8.00 A L'EMPORTEUR, 75 cl 26.00	 Mabillard-Fuchs Vignerons-Encaveurs Ventimène - Valais	Syrah Cave Mabillard-Fuchs AOC Valais Velouté, profond, thym, romarin, olive noire, garrigue.	2023 8.20 A L'EMPORTEUR, 75 cl 28.00
 CAVE CONSTANTIN-COMBY CHAMOSON / VS	Viognier Cave Constantin-Comby AOC Valais Sec, ample, nectarine, compote de pêche, noyau d'abricot, pêche de vigne.	2023 7.40 A L'EMPORTEUR, 75 cl 21.00	 COLLINE DE DAVAL	Merlot Cave Colline de Daval Réserve Barrique. Velouté, puissant, bacon, encens, épices douces, fruits noirs, paprika.	2023 8.40 A L'EMPORTEUR, 75 cl 31.00
 CAVE LES SENTES SERGE HEYMOZ SIERRE	Assemblage Blanc Cave Les Sentes In Fine Chardonnay, Païen et Arvine. Sèveux, ruche, agrumes, épicé, tabac blond, tilleul, citronné.	2022 9.20 A L'EMPORTEUR, 75 cl 37.50	 DEVAYES	Cabernet Franc Gilbert Devayes Vieilles Vignes Velouté, fraicheur, bois de cèdre, baie sauvage, laurier, méridional, épicé, notes fumées.	2022 7.80 A L'EMPORTEUR, 75 cl 25.00
 caveduchavalard Gilles Carron-Federer Fully	Muscato Cave du Chavalard Moscato Di Martigny Suave, frizzante, raisin frais, bonbon à la rose, joli perlant, frais, croquant, gourmand.	2024 8.00 A L'EMPORTEUR, 50 cl 17.00	 ROUVINEZ LES DOMAINES	Assemblage Rouge Domaines Rouvinez SA Nez Noir Réserve Bio Gamaret, Merlot et Syrah. Barrique, épicé, fraicheur, gourmand, harmonieux, souplesse.	2023 7.80 A L'EMPORTEUR, 75 cl 25.00
 Cave La Liaudisaz Marie-Thérèse Chappaz Fully	Rosé Cave Marie-Thérèse Chappaz Rosé des copains Sec, riche, fraise des bois, minéral, notes de poivre blanc.	2024 6.00 A L'EMPORTEUR, 75 cl 24.50	 Cave de Garde Réserve du Château de Villa	Fumin Réserve du Château A. et Ch. Bétrisey - Conquète Velouté, cassis, cerise, muscade, girofle, vif, cendre, fruits noirs des bois.	2022 9.40 A L'EMPORTEUR, 75 cl 35.00

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...

