

# Nos 20 crus au verre

Sélection à découvrir jusqu'au dimanche, 5 juillet 2026















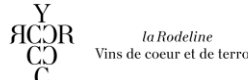

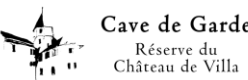
NOUVEAU

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 Gérode  
7.20 le dl

 Daniel Magliocco & Fils Trémaszière Sec, citronné, crayeux, expressif, lime, zeste d'agrumes, minéral, joli gras mais frais en finale.	Fendant/Chasselas 2025 4.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 18.50	 Clos de Gérode Sierre Frédéric Zufferey	Gamay 2025 5.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 17.00 La Cave Frédéric Zufferey SA Ancolie Soyeux, tartelette aux framboises, fruits rouges, gourmand, frais, notes épicées.
 Humagne Blanche Coteaux de Sierre Sec, franc, thé vert, poire, puissant, belle richesse, floral, huile de pistache.	2024 7.80 A L'EMPORTEUR, 75 cl 24.00	 GRAND CRU	Pinot Noir 2023 5.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 23.00 Grands Crus du Valais St-Léonard Grand Cru – Cave de la Brunière Velouté, chocolaté, fruits noirs, sous-bois, olive noire, notes d'épices chaleureuses.
 MONT D'OR 1848 Johannisberg Domaine du Mont d'Or SA, Sion Siccus Sec, joli gras, fraîcheur, bâton d'amande, ample, minéral, fruits secs pralinés.	2024 5.80 A L'EMPORTEUR, 75 cl 21.00	 VARONE VINS	Pinot Noir 2022 7.40 A L'EMPORTEUR, 75 cl 36.00 Philippe Varone Vins SA Stricto Sensu Velouté, tanins fermes, fruits noirs, cendre, racé, laurier, fruits grillés.
 Favre & Chippis Anchettes Sec, vif, tonique, sèveux, essence de sapin, pignon de pin, résineux, pive.	2025 8.80 A L'EMPORTEUR, 75 cl 32.00	 LUISIER SWISS PREMIUM WINE	Humagne Rouge 2024 8.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 30.00 Luisier Vin AOC Valais Soyeux, élégant, baie de genièvre, réglisse, floral, chocolat au lait, bois doux.
 VOCAT ET FILS VINS SA NOËS SIERRE Petite Arvine Domaine des Crêtes AOC Valais Sec, vif, grapefruit, zeste d'agrumes, pamplemousse, belle minéralité, jolie rhubarbe.	2024 7.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 22.00	 Cave Saint-Philippe Philippe Constantin Salgesch	Diolinoir 2024 8.20 A L'EMPORTEUR, 75 cl 27.00 Cave Saint-Philippe Les terroirs Velouté, riche, suave, gelée de fruits noirs, chocolat au kirch, vineux, puissant.
 COLLINE DE DAVAL Paien/Heida/Savagnin Blanc Cave Colline de Daval Sierre Sec, puissant, joli gras, minéral, yogourt ananas, mangue sèche en finale.	2023 7.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 21.00	 Robert TARAMARCAZ DOMAINE DES MUSES Sierre	Cornalin 2023 9.20 A L'EMPORTEUR, 75 cl 37.00 Domaine des Muses Tradition Velouté, gourmand, cerise confite, cake anglais, chocolaté, élégant, cannelle.
 D&C DEFAYES & CRETENAND PROPRIETAIRES D'AGRICULTEURS LEYTRON Riesling Defayes et Crettenand La Chapelle Sec, typé, pétrolé, agrumes blancs, floral, aubépine, bois de rose.	2023 8.80 A L'EMPORTEUR, 75 cl 33.00	 CAVE ARDEVAZ FAMILLE BOVEN CHAMOSON	Merlot 2023 8.40 A L'EMPORTEUR, 70 cl 23.00 Cave Ardevaz SA AOC Valais Beau végétal, lierre, floral, fruits sauvages, tanins fermes, sureau, paprika fumé.
 Adrien & Maurice Zufferey Sauvignon Blanc Adrien et Maurice Zufferey AOC Valais Sec, buis, bois de cassis, musqué, fleur de lys, groseille à maquereau, arômes puissants.	2025 7.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 21.00	 La Tornale Jean-Daniel Favre Chamoson	Cabernet Franc 2023 8.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 30.00 Cave La Tornale Barrique Velouté, poivron confit, tabac, notes lardées et empyreumatiques, muscade, épices.
 ST-JODERN KELLEREI VISPETERMINEN Paien/Heida/Savagnin Blanc St-Jodern Kellerei Mélodie Mi-doux, suave, rondeur, fruits secs, tendre, ample, ananas au sirop, fin carbonique.	2025 7.80 A L'EMPORTEUR, 75 cl 24.00	 YACOR CO C la Rodeline Vins de coeur et de terroir	Syrah 2023 9.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 40.00 La Rodeline SA La Sérine Vieilles Vignes Velouté, beau type, profond, puissant, coriandre, poivre noir, garrigue, 5 baies.
 Carron Fabrice Vigneron-Encaveur à Fully Rosé Fabrice Carron Le Rojé Sec, fraise des bois, poivre blanc, floral, notes de sureau, estival.	2024 5.60 A L'EMPORTEUR, 75 cl 16.00	 Cave de Garde Réserve du Château de Villa	Assemblage Rouge 2016 13.00 A L'EMPORTEUR, 75 cl 66.00 Réserve du Château La Rameau Rouge Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot. Bois de santal, cuir, cacao.

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...

