

Nos 20 crus au verre

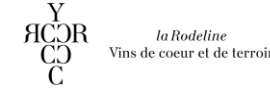
Sélection à découvrir jusqu'au jeudi, 15 octobre 2026

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

	Fendant/Chasselas Favre t'Chippis Saint-Ginier Sec, vif, friant, sèveux, prune blanche, belle minéralité, zeste de citron.	2025	4.60	A L'EMPORTER, 75 cl 18.00		Dôle Grands Crus du Valais Vétroz Grand Cru - J.R. Germanier Soyeux, épicé, réglisse, fruits rouges bien mûrs, chocolaté, bois doux, sous-bois.	2024	5.60	A L'EMPORTER, 75 cl 20.50
	Humagne Blanche I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre "Born to be wise" Sec, vif, floral, infusion de tilleul, sèveux, notes de poire fraîche, notes de noisette.	2024	7.60	A L'EMPORTER, 75 cl 21.00		Pinot Noir Jean-Marie Pont AOC Valais Élégant, poivré, fraise compotée, chocolat au lait, poivre blanc, petits fruits rouges.	2024	5.60	A L'EMPORTER, 75 cl 19.00
	Johannisberg Albert Biollaz SA Grand Schiner Sec, gras, ample, fruits secs, amande blanche, fine amertume, massepain.	2024	5.60	A L'EMPORTER, 75 cl 19.00		Humagne Rouge Domaine Mettaz Sàrl Fully Soyeux, élégant, bois doux, réglisse, violette, gentiane, sureau, fruits noirs, chicorée.	2024	8.00	A L'EMPORTER, 75 cl 26.00
	Lafnetscha Gregor Kuonen Tradition Sec, zeste de citron, finesse, gras mais vif, pomme Granny, sèveux, floral, agrumes.	2024	8.80	A L'EMPORTER, 50 cl 21.50		Diolinoir Maye SA Le Piocheur Velouté, gourmand, épicé, fruits noirs, fraîcheur, élégant, notes sauvages.	2025	8.20	A L'EMPORTER, 50 cl 17.50
	Petite Arvine Cave Les Sentes Coteaux de Sierre Sec, ample, grapefruit, agrumes, citron mur, floral, salin, joli gras.	2025	8.00	A L'EMPORTER, 75 cl 25.50		Merlot Cave Caprice du Temps Coteaux de Sierre Velouté, fruits murs, compote de fruits, touche épicée, paprika doux, équilibré.	2024	8.00	A L'EMPORTER, 75 cl 25.00
	Rèze Domaine du Grand-Brûlé Prestige Sec, sèveux, résine, bourgeon de sapin, léger pétrolé, pétale de rose, raisin.	2024	7.40	A L'EMPORTER, 75 cl 19.00		Cornalin Cave du Vieux-Moulin SA Vétroz Velouté, juteux, croquant, cerise et griotte, chocolaté, clafoutis aux cerises, typé.	2024	9.20	A L'EMPORTER, 75 cl 36.00
	Païen/Heida/Savagnin Blanc La Rodeline SA Plamont Bio Partiellement en barrique, minéral, terroir, épicé, vif, exotique, fruits secs.	2025	8.40	A L'EMPORTER, 75 cl 28.50		Garanoir Caves du Paradis AOC Valais Soyeux, élégant, harmonieux, fruits rouges et noir, jolie maturité, ample.	2025	7.80	A L'EMPORTER, 75 cl 24.00
	Riesling Domaine Gérald Besse Martigny Sec, floral, pétrolé, raisin frais, exotique, verjus, tonique, juteux, silex.	2023	7.80	A L'EMPORTER, 75 cl 24.00		Cabernet Franc Cave Caloz Sélène - Vin Nature Vin nature sans intrant, léger carbonique, velouté, poivré, myrtilles, tabac, structuré.	2023	9.40	A L'EMPORTER, 75 cl 39.00
	Assemblage Blanc Domaines Rouvinez SA Cœur de domaine Païen, Arvine et Marsanne. Agrumes mûrs, cire d'abeille, ample, riche.	2023	9.40	A L'EMPORTER, 75 cl 39.00		Syrah Domaine de la Rameau Pré des Pierres Velouté, épicé, poivre noir, olive noire confite, laurier, cendre, girofle, solaire, puissant.	2022	9.20	A L'EMPORTER, 75 cl 36.00
	Œil-de-Perdrix Cave Saint-Pierre SA AOC Valais Sec, jus de fraise, gourmand, finesse, notes beurrées, petits fruits rouges, mentholé.	2025	5.60	A L'EMPORTER, 75 cl 15.50		Assemblage Rouge Réserve du Château Terpsichore - Domaine des Muses Cornalin, Humagne Rouge. Velouté, élégant, belle tenue, cannelle, pain d'épice, fruit rouge.	2014	13.20	A L'EMPORTER, 75 cl 73.00

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...

