Nos 20 crus au verre

Sélection à découvrir jusqu'au jeudi, 12 novembre 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

Fendant/Chasselas — 2025 — 4.60
Luisier Vin
AOC Valais — A L'EMPORTER, 75 cl **17.00**
Sec, vif, minéral, fruits blancs, floral, crayeux, silex, terroir.

Humagne Blanche — 2025 — 7.80
Cave La Romaine
Les Empereurs — A L'EMPORTER, 75 cl **23.00**
Sec, floral, notes de poires sauvages, de thé vert, de tilleul et de fruits secs, léger gras.

Johannisberg — 2025 — 5.40
Germanus Kellerei
Germanus — A L'EMPORTER, 75 cl **18.00**
Sec, joli gras, amande blanche, citronné, élégant, fraicheur finale.

Lafnetscha — 2024 — 8.60
Albert Mathier & Söhne SA
AOC Valais — A L'EMPORTER, 75 cl **31.00**
Sec, vif, dynamique, fraise des bois, acidulé, iodé, chlorophylle, pétrolé, floral, sèveux.

Petite Arvine — 2025 — 8.60
Pierre-Elie Carron SA
Pierre Plata — A L'EMPORTER, 75 cl **30.00**
Sec, vif, minéral, citronné, pamplemousse, rhubarbe, agrumes blancs, tonique.

Paien/Heida/Savagnin Blanc — 2025 — 8.00
Ozenit SA
Saillon — A L'EMPORTER, 75 cl **25.00**
Sec, sèveux, belle tonicité, ananas, yaourt aux fruits, pierre chaude, finement exotique.

Assemblage Blanc — 2025 — 7.60
Adrien et Maurice Zufferey
Zirouc — A L'EMPORTER, 75 cl **21.00**
Sauvignon Blanc, Petite Arvine et Heida. Sec, vif, frais, bois de rose, belle aromatique.

Sauvignon Blanc — 2025 — 8.20
Cave du Vieux Village
AOC Valais — A L'EMPORTER, 70 cl **22.50**
Sec, buis, bourgeon de cassis, pêche blanche, exotique, sèveux, belle longueur.

Johannisberg — 2024 — 5.80
Domaine du Mont d'Or SA, Sion
Mont d'Or — A L'EMPORTER, 75 cl **21.00**
Suave, crémeux, caramel de fruit, poire confite, élégant.

Rosé — 2025 — 5.60
Domaine de la Rameau
La Rameau — A L'EMPORTER, 75 cl **16.00**
Sec, vif, aubépine, poivre blanc, fraise sauvage, chlorophylle.

Pinot Noir — 2024 — 5.60
Jean–Louis Mathieu SA
Chalais – Tzaly — A L'EMPORTER, 75 cl **19.00**
Soyeux, épicé, sauvage, sous–bois, girofle, poivre, humus, cuir, mentholé, frais.

Dôle — 2024 — 5.60
Cave Marie–Thérèse Chappaz
La Liaudisaz — A L'EMPORTER, 75 cl **29.00**
Racé, sauvage, bois doux, sous–bois, fruits sauvages, myrtille, cassis.

Pinot Noir — 2023 — 6.80
Josef Glenz & Töchter AG
Eichenfass — A L'EMPORTER, 75 cl **31.00**
Velouté, chocolaté, bois de cèdre, pruneau, sous-bois, humus.

Humagne Rouge — 2023 — 8.40
Weingut Seewer
AOC Valais — A L'EMPORTER, 75 cl **29.50**
Velouté, gentiane, bois doux, bâton de réglisse, épicé, fruits noirs, élégant.

Diolinoir — 2025 — 7.80
Cave des Bouquetins
AOC Valais — A L'EMPORTER, 75 cl **23.00**
Velouté, sauvage, rustique, fruits noirs, beau végétal, lierre, épices, myrtille, juteux, vif.

Cornalin — 2024 — 8.80
Sélection Excelsus
Chamoson — A L'EMPORTER, 75 cl **32.00**
Velouté, charnu, cerise, griotte, juteux, fraicheur, fruits rouges et noirs, noyau de cerise.

Merlot — 2024 — 8.60
Cave Colline de Daval
Réserve — A L'EMPORTER, 75 cl **31.00**
Barrique. Velouté, puissant, bacon, encens, épices douces, fruits noirs, paprika, fumé.

Syrah — 2023 — 8.60
Grands Crus du Valais
Sierre Grand Cru - Christophe Rey — A L'EMPORTER, 75 cl **30.00**
Velouté, épicé, poivre noir, muscade, girofle, fruits noirs, truffe au chocolat, fraicheur.

Cabernet Franc — 2023 — 7.80
Cave Les Ruinettes
AOC Valais — A L'EMPORTER, 75 cl **24.00**
Tannique, racé, épicé, fruits noirs, myrtille, poivré, girofle, chocolaté, croquant.

Assemblage Rouge — 2019 — 12.00
Réserve du Château
Le Bien-Vivant - Domaine des Muses — A L'EMPORTER, 75 cl **53.00**
Humagne Rouge, Syrah et Diolinoir (cuve). Elégant, équilibré, fruits noirs, chocolat.

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...