

## Les 18 crus au verre – série spéciale Noël 2017

*1/2 dl sur demande - Merci de venir prendre votre commande au bar de l'œnothèque*

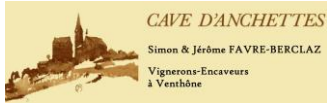


**Fendant/Chasselas** 2016 **SFr. 4.00 le dl**  
 Gilbert Devayes *OR GPVS* *SFr. 14.50 à l'emporter*  
 75 cl - du Valais - Sec, friand, minéral, ample, floral, citronné, gras, silex.



**Nouveau St-Clément**  
 C. Lamont & Cie  
 Flanthey

**Gamay** 2016 **SFr. 5.00 le dl**  
 Nouveau St-Clément SA *Nominé GPVS* *SFr. 15.50 à l'emporter*  
 75 cl - St-Clément - Sauvage, fraise, framboise, violette, soyeux, élégant.



**Humagne Blanche** 2016 **SFr. 6.00 le dl**  
 Cave d'Anchettes *SFr. 18.00 à l'emporter*  
 75 cl - Tradition - Sec, prune blanche, poire mûre, zeste d'agrumes, fruits secs.



**Pinot Noir** 2016 **SFr. 5.00 le dl**  
 Fernand Cina SA *OR VS* *SFr. 20.50 à l'emporter*  
 75 cl - Pachien - Gourmand, fruits rouges, sous-bois, caramel aux fruits, soyeux.



**Johannisberg** 2016 **SFr. 6.20 le dl**  
 Cave La Tornale *SFr. 19.00 à l'emporter*  
 75 cl - Chamoson - Sec, gras, amande blanche, cœur d'abricot, massépain, frais.



Jean-Marie PONT  
 Vigneron-Encaveur  
 Sière / Corin

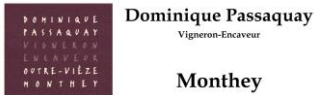
**Humagne Rouge** 2016 **SFr. 7.00 le dl**  
 Jean-Marie Pont *OR GPVS* *SFr. 24.50 à l'emporter*  
 75 cl - du Valais - Sauvage, violette, gentiane, tabac, mûre, myrtille, chicorée.



**Petite Arvine** 2016 **SFr. 6.80 le dl**  
 Defayes et Crettenand *OR GPVS* *SFr. 24.00 à l'emporter*  
 75 cl - de Leytron - Vive, sèche, agrume blanc, iodée, tendue, citron, long.



**Cornalin** 2016 **SFr. 7.20 le dl**  
 Leukersonne Damian Seewer AG *1er Rang GPVS* *SFr. 26.00 à l'emporter*  
 75 cl - Leukersonne - Juteux, dense, cerise noire, épicés, forêt noire, frais, long.



**Viognier** 2016 **SFr. 7.00 le dl**  
 Dominique Passaquay *SFr. 25.00 à l'emporter*  
 75 cl - du Valais - Sec, abricot mûr, pêche de vigne, floral, muscaté, typé.



**Cornalin** 2010 **SFr. 13.00 le dl**  
 Réserve du Château *Pas de vente à l'emporter*  
 150 cl - Denis Mercier - Puissant, tarte aux myrtilles, dense, genièvre, fraîcheur.



**Rèze** 2016 **SFr. 6.60 le dl**  
 Cave Les Sentes *SFr. 22.00 à l'emporter*  
 75 cl - du Valais - Sec, sèveux, carambole, minéral, aubépines, résine.



**Merlot** 2016 **SFr. 6.80 le dl**  
 Cave de Châteauneuf *SFr. 24.00 à l'emporter*  
 75 cl - du Valais - Dense, juteux, fruits mûrs, épices, velouté, poivré, paprika.



**Amigne** 2016 **SFr. 7.00 le dl**  
 Cave du Vieux-Moulin *OR GPVS* *SFr. 24.50 à l'emporter*  
 75 cl - Gd. Cru Vétroz - Sec, vineux, clémentine, orange sanguine, cointreau.



**Syrah** 2015 **SFr. 8.00 le dl**  
 Cave des Bernunes SA *SFr. 32.50 à l'emporter*  
 75 cl - Barrique - Empyreumatique, cendre, cassis, garigue, olive noire, girofle.



**Assemblage Blanc** 2015 **SFr. 6.80 le dl**  
 Cave Petite Vertu *Nominé GPVS* *SFr. 24.00 à l'emporter*  
 75 cl - Libertin - Chardonnay/Arvine/Sylvaner, sec, floral, citron, grillé, tendu.



**Assemblage Rouge** 2011 **SFr. 11.00 le dl**  
 Provins Valais *SFr. 59.00 à l'emporter*  
 75 cl - Corbassière - SY-COR-HR-CS, Médoc, mûre, cassis, poivron, cèdre.



**Païen/Heida/Savagnin** 2015 **SFr. 7.60 le dl**  
 St-Jodern Kellerei *SFr. 29.50 à l'emporter*  
 75 cl - Barrique - Sec, gras, exotique, mangue, ananas flambé, miel, vanille.



**Grain Noble** 2012 **SFr. 16.40 le dl**  
 Provins Valais *1er Rang GPVS* *SFr. 45.00 à l'emporter*  
 37.5 cl - Tourbillon - Confit, équilibre, orangette, chocolat, coing, abricot sec.

*Quelques bulles... Le Chardonnay Brut de l'Orpailleur - 8.00 le dl*

*1er au Grand Prix des Vins Suisses*

