

# Les 18 crus au verre – Série en Or – Vinéa et GPVS 2019

1/2 dl sur demande – Merci de venir prendre votre commande au bar de l'œnothèque en cas d'affluence



**Fendant/Chasselas** 2018 **SFr. 4.00 le dl**  
MDC OR **SFr. 14.00 à l'emporter**  
Caves du Paradis  
Ville de Sierre – Sec, sèveux, tilleul, fruits blancs, joli gras, citronné.



**Humagne Blanche** 2017 **SFr. 7.60 le dl**  
GPVS Or N **SFr. 29.50 à l'emporter**  
Gregor Kuonen  
Grandmaitre – Sec, gras, poire vanillée, chlorophylle, pâtisserie.



**Johannisberg** 2018 **SFr. 6.60 le dl**  
GPVS Or **SFr. 20.00 à l'emporter**  
Daniel Magliocco et Fils SA  
Chamoson – Sec, gras, fruits blancs, amande, touche florale.



**Petite Arvine** 2018 **SFr. 6.80 le dl**  
GPVS Or N **SFr. 22.50 à l'emporter**  
Maison Gilliard SA  
Trésor de Famille – Sec, vif, salin, pomelos, pamplemousse blanc.



**Pinot Blanc** 2018 **SFr. 6.80 le dl**  
MDP OR **SFr. 21.50 à l'emporter**  
Chevalier Bayard  
AOC Valais – Sec, citronné, lime, floral, acacia, zeste d'agrumes.



**Païen/Heida/Savagnin** 2018 **SFr. 6.80 le dl**  
GPVS Or **SFr. 21.00 à l'emporter**  
Rives du Bisse  
AOC Valais – Sec, exotique, minéral, ample, tonique, pierre chaude.



**Assemblage Blanc** 2018 **SFr. 6.40 le dl**  
GPVS Or N **SFr. 16.00 à l'emporter**  
Antoine & Christophe Bétrisey  
Cuvée des Reines – Heida, Rêze, Arvine. Sec, bois de rose, zeste citron, résine.



**Sauvignon Blanc** 2018 **SFr. 7.80 le dl**  
Vinalies **SFr. 31.00 à l'emporter**  
Jean-Louis Mathieu  
AOC Valais – Sec, vif, aromatique, intense, cassis, floral.



**Œil-de-Perdrix** 2018 **SFr. 5.00 le dl**  
GPVS Or N **SFr. 18.00 à l'emporter**  
Nouveau Salquenen AG  
La Matze – Sec, fraise des bois, bonbon anglais, guimauve, fruité.



**Pinot Noir** 2018 **SFr. 5.00 le dl**  
MDP OR **SFr. 18.00 à l'emporter**  
Cave Caprice du Temps  
AOC Valais – Fruité, élégant, sous-bois, poivre blanc, juteux, frais.



**Pinot Noir** 2018 **SFr. 5.00 le dl**  
MDP OR **SFr. 17.00 à l'emporter**  
Chai du Baron  
AOC Valais – Soyeux, épicé, mature, poivre noir, gelée de fruits rouges.



**Pinot Noir** 2018 **SFr. 5.00 le dl**  
MDP OR **SFr. 15.50 à l'emporter**  
Gilbert Devayes  
AOC Valais – Velouté, mûre, muscade, poivre noir, cacao.



**Pinot Noir** 2017 **SFr. 5.00 le dl**  
MDP OR **SFr. 15.50 à l'emporter**  
Cave La Madeleine  
Vétroz – Sous-bois, fraîcheur, fruits rouges et noirs, vineux.



**Assemblage Rouge** 2018 **SFr. 5.00 le dl**  
MDP OR **SFr. 16.00 à l'emporter**  
Cave Colline de Daval  
Domaine de Daval – Pinot, Diolinoir, Gamay, Gamaret. Velouté, gourmand.



**Humagne Rouge** 2009 **SFr. 8.00 le dl**  
10 ans **SFr. 34.00 à l'emporter**  
Cave l'Angelus  
St-Germain – Élégant, complexe, framboise, menthol, cuir, violette.



**Cornalin** 2018 **SFr. 7.20 le dl**  
GPVS Or **SFr. 25.00 à l'emporter**  
Cave du Crêtacombe  
Chamoson – Juteux, pulpeux, croquant, mûre, fruits noirs, thé.



**Syrah** 2018 **SFr. 7.20 le dl**  
GPVS Or **SFr. 26.00 à l'emporter**  
Weingut Cipolla  
En-Là – Racé, provençal, fruits noirs, velouté, épices, solaire.



**Gamaret** 2016 **SFr. 7.40 le dl**  
GPVS Or N **SFr. 27.00 à l'emporter**  
Cave du Chavalard  
Charrat – "Côte Rôtie", velouté, typé, fumé, chocolat noir, garrigue.



La sélection de notre Cave de Garde : Ermitage sec Les Chapelles 1983 – Provins 12.00 le dl