

Nos crus au verre - Semaine du lundi 7 janvier 2019

8 crus au verre au décilitre de 4 producteurs valaisans, 0,5 dl sur demande – Merci de venir prendre votre commande au bar de l'oenothèque.

1	Jean-Marie Pont	 Jean-Marie PONT Vigneron-Encaveur Sierre / Corin
	Corin-sur-Sierre	

Fendant/Chasselas Sierre - 2017 (75 cl)

fr. 4.00

Sec, gras, crayeux, gypse, fruits blancs, poire Louise Bonne, puissant, riche, fraîcheur.

fr. 15.00
à l'emporter

2	Domaine du Grand-Brûlé	 Etat du Valais Domaine du Grand Brûlé Leytron
	Leytron	

Humagne Blanche Grand-Brûlé - 2017 (75 cl)

fr. 6.60

Sec, floral, aromatique, fleur de Lys, fruits secs, carambole, sèveux, résineux, olive fraîche.

fr. 19.50
à l'emporter

3	Gérard Raymond	 Vigneron 1913 Saillon
	Saillon	

Pinot Blanc AOC Valais - 2016 (75 cl)

fr. 6.20

Sec, agrumes blancs, exotique, zeste de citron, melon cantalou, bonbon acidulé aux agrumes, tonique.

fr. 16.00
à l'emporter

4	Domaine du Grand-Brûlé	 Etat du Valais Domaine du Grand Brûlé Leytron
	Leytron	

Paien/Heida/Savagnin Blanc Grand-Brûlé - 2016 (75 cl)

fr. 6.60

Sec, gras, exotique, mangue sèche, cœur d'ananas, cire d'abeille, minéralité, ardoise, fraîcheur.

fr. 19.00
à l'emporter

5	Cave La Madeleine	 Cave La Madeleine André Fontannaz Vétroz
	Vétroz	

Pinot Noir Grand Cru de Vétroz – Balavaud - 2016 (75 cl)

fr. 5.00

Racé, tendu, structuré, épice, olive noire, thym.

fr. 20.00
à l'emporter

6	Jean-Marie Pont	 Jean-Marie PONT Vigneron-Encaveur Sierre / Corin
	Corin-sur-Sierre	

Humagne Rouge Sierre - 2016 (75 cl)

fr. 7.00

Typé, gentiane, racine, sous-bois, réglisse, tanins présents mais soyeux, bois doux, sauvage mais élégant.

fr. 23.50
à l'emporter

7	Gérard Raymond	 Vigneron 1913 Saillon
	Saillon	

Cornalin AOC Valais - 2016 (75 cl)

fr. 7.20

Cerise blanche, griotte, pointe fumée, cerise au jus, tendu, violette, encre de seiche.

fr. 25.00
à l'emporter

8	Cave La Madeleine	 Cave La Madeleine André Fontannaz Vétroz
	Vétroz	

Assemblage Rouge Magdalena - 2016 (75 cl)

fr. 7.80

Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc en barrique. Fruits noirs, épices, toasté, grillé, thym, laurier, cerise grillée, paprika, tanins fermes.

fr. 30.50
à l'emporter