

Nos crus au verre - Semaine du lundi 3 décembre 2018

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	Antoine & Christophe Bétrisey	 A. et Ch. Bétrisey Saint-Léonard
St-Léonard		

Fendant/Chasselas Le Blanc des Reines - 2017 (70 cl) fr. 4.00

Vin sec et vif, légèrement carbonique, exprimant des notes de fruits blancs, de minéralité et de poire fraîche. Belle fraîcheur en fin de bouche.


fr. 15.00
à l'emporter

2	Defayes et Crettenand	 D&C DEFAYES & CRETTE NAND PROPRIETAIRES EN C AVEURS LEYTRON
Leytron		

Humagne Blanche Leytron - 2016 (75 cl) fr. 6.80

Vin sec et sèveux, offrant de subtils parfums de fleurs blanches et de poire à Botzi dans une bouche marquée par le tilleul et une fine amertume. Finale gourmande.


fr. 21.00
à l'emporter

3	Cave La Tornale	 La Tornale Jean-Daniel Favre Chamoson
Chamoson		

Johannisberg La Tornale - 2017 (75 cl) fr. 6.40

Vin sec sur une pointe de gras, défini par des arômes d'amande fraîche, de massepain et de fleur d'orange. Finale sur les zestes d'agrumes, soutenue par un fin carbonique.

fr. 17.00
à l'emporter

4	Cave La Tornale	 La Tornale Jean-Daniel Favre Chamoson
Chamoson		

Petite Arvine La Tornale - 2017 (75 cl) fr. 7.00

Vin sec, droit et tendu, particulièrement iodé par une sensation de fleur de sel. On retrouve les agrumes classiques du cépage par du zeste de pamplemousse blanc. Frais et tonique.


fr. 23.00
à l'emporter

5	Antoine & Christophe Bétrisey	 A. et Ch. Bétrisey Saint-Léonard
St-Léonard		

Gamay Belle Vie - 2017 (70 cl) fr. 5.00

Joli Gamay, frais et juteux, offrant un panel de fruits rouges et de sous-bois. On retrouve aussi du thé noir et de la groseille à maquereau dans une bouche souple et soyeuse.

fr. 15.00
à l'emporter

6	Cave des Remparts	 Cave des Remparts YVON CHESE AUX Saillon
Saillon		

Humagne Rouge Vieilles Vignes - 2017 (70 cl) fr. 6.40

Vin dense, sur une belle vinosité, relevé par des impressions de marc de pruneau, de sureau, de violette et de bois doux. Finale en réglisse sur une pointe de gentiane.

fr. 18.50
à l'emporter

7	Cave des Remparts	 Cave des Remparts YVON CHESE AUX Saillon
Saillon		

Cornalin Vieilles Vignes - 2016 (70 cl) fr. 7.20

Thym, garrigue, curry, épices noires, choux rouge confit et olive noire fraîche pour une bouche chocolatée et poivrée soutenue par de très beaux tanins. Pointe brûlée et graphite.

fr. 26.00
à l'emporter

8	Defayes et Crettenand	 D&C DEFAYES & CRETTE NAND PROPRIETAIRES EN C AVEURS LEYTRON
Leytron		

Syrah Leytron - 2017 (75 cl) fr. 6.80

Belle alternance entre expressions empyreumatiques de cacao torréfié et de fruits grillés mêlés de fruits noirs comme la cerise confite, la griotte et le bigarreau. Finale "forêt noire".

fr. 21.00
à l'emporter