

# 20 ans

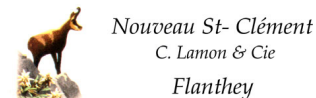
## En 2020, l'Oenothèque fête ses 20 ans ! Notre quinzaine de 20 crus au verre



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



**Fendant/Chasselas** 2018 **SFr. 4.00 le dl**  
Grands Crus du Valais  
Celliers de Vétroz – Sec, floral, belle minéralité, tendu, léger gras.  
*SFr. 18.00 à l'emporter*



**Humagne Blanche** 2018 **SFr. 6.40 le dl**  
Nouveau St-Clément SA  
AOC Valais – Sec, séveux, minéral, poire mûre, floral.  
*SFr. 18.00 à l'emporter*



**Johannisberg** 2018 **SFr. 6.00 le dl**  
Germanus Kellerei  
AOC Valais – Sec, frais, amande amère, pistache, fleurs blanches.  
*SFr. 15.00 à l'emporter*



**Petite Arvine** 2018 **SFr. 7.00 le dl**  
Defayes et Crettenand  
Leytron – Sec, fleur de sel, agrumes blancs, tonique.  
*SFr. 23.00 à l'emporter*



**Païen/Heida/Savagnin** 2018 **SFr. 7.00 le dl**  
Cave de l'Orlaya SA  
Fully – Sec, passion, exotique, pain d'épice, yogourt.  
*SFr. 24.00 à l'emporter*



**Rèze** 2018 **SFr. 6.60 le dl**  
Domaine du Grand Brûlé  
Leytron  
Grand Brûlé – Sec, vif, pive de pin, séveux, résineux, mélèze.  
*SFr. 19.00 à l'emporter*



**Amigne** 2017 **SFr. 7.20 le dl**  
Cave La Madeleine  
Tendance – Sec, belle amertume, clémentine sèche, orange sanguine.  
*SFr. 26.00 à l'emporter*



**Assemblage Blanc** 2016 **SFr. 8.80 le dl**  
Domaine de la Rameau  
Rameau Blanc – Arvine et Païen. Sec, épicé, mélisse, vif, lime, tendu.  
*SFr. 41.00 à l'emporter*



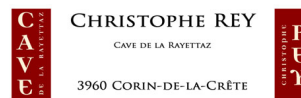
**Pinot Gris/Malvoisie** 2018 **SFr. 7.40 le dl**  
Cave des Remparts  
Flétrée – Belle liqueur, miel blond, raisin sec, abricot, orange.  
*SFr. 20.50 à l'emporter*



**Merlot "blanc" 2018 Les Tonneliers Maison Gilliard : 8.00 le dl**



**Gamay** 2018 **SFr. 5.00 le dl**  
Cave le Vidomme  
AOC Valais – Fruité, friand, tonique, poivré, fraicheur.  
*SFr. 19.00 à l'emporter*



**Pinot Noir** 2018 **SFr. 5.00 le dl**  
Christophe Rey  
AOC Valais – Fruits rouge et noirs, velouté, tonique, racé, floral.  
*SFr. 18.00 à l'emporter*



**Humagne Rouge** 2018 **SFr. 7.00 le dl**  
Cave le Tambourin  
Emotion – Violette, élégant, réglisse, bois doux, floral.  
*SFr. 24.00 à l'emporter*



**Cornalin** 2018 **SFr. 7.00 le dl**  
Cave Caloz  
Les Bernunes – Floral, élégant, légèreté, griotte, tarte aux cerises.  
*SFr. 24.00 à l'emporter*



**Cornalin** 2018 **SFr. 7.20 le dl**  
Fernand Cina SA  
AOC Valais – Mûre, myrtille, cassis, genièvre, chocolat noir.  
*SFr. 24.50 à l'emporter*



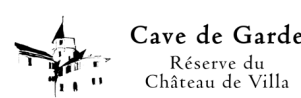
**Syrah** 2018 **SFr. 7.20 le dl**  
Weingut Cipolla  
En-Là – Fraicheur, fruité, cuir frais, muscade, poivre.  
*SFr. 26.00 à l'emporter*



**Cabernet Franc** 2016 **SFr. 7.00 le dl**  
La Cave à Polyte SA  
AOC Valais – Poivron mûr, paprika, friant, piment, escabèche.  
*SFr. 24.00 à l'emporter*



**Merlot** 2017 **SFr. 7.20 le dl**  
Clos de Géronde Sierre  
Clos de Géronde – Empyreumatique, chocolaté, fruits noirs, mocca.  
*SFr. 26.00 à l'emporter*



**Fumin** 2018 **SFr. 8.00 le dl**  
Réserve du Château  
A. et C. Bétrisey – Puissant, racé, violette, fruits noirs, sauvage.  
*SFr. 31.00 à l'emporter*



**Syrah La Sérine Domaine la Rodeline (Magnum) 2015 : 9.60 le dl**