



Les Vins Blancs du Valais AOC

75cl 50cl 37,5cl

Le Fendant *Issu du cépage le chasselas.*

C'est un vin fruité, fin et léger, sec, franc, racé, harmonieux, gouleyant. Vin d'apéritif accompagne idéalement les mets au fromage, dont la raclette, la fondue, les fromages à pâte dure, les poissons à chair fine, la palette valaisanne.

<i>Les Terrasses</i>	<i>J.R. Germanier</i>	<i>33.-</i>	<i>En Promotion 13.-</i>
<i>De Saint Léonard « Grand Cru »</i>	<i>A.C. Betrisey</i>	<i>35.-</i>	<i>18.-</i>

Le Johannisberg *Issu du cépage Sylvaner ; d'origine de la vallée du Rhin.*

Vin ayant du corps et du moelleux, fruité. Vin d'apéritif, se marie idéalement avec les asperges, les poissons d'eau douce, les terrines, les champignons en cassolette, les fromages à pâte molle.

<i>De Fully</i>	<i>A. Vuignier</i>	<i>35.-</i>	
<i>Sonville</i>	<i>A.C. Bétrisey</i>	<i>38.-</i>	<i>22.-</i>

Le Païen *Prenant le nom de Païen ou de Heida en Valais, il s'appelle Savagnin dans le Jura ou Traminer en Alsace. Délicieusement parfumé dans les arômes de noix et noisettes, il offre une bouche fraîche et onctueuse pleine de vivacité. Accompagne la palette valaisanne, les poissons sauce tartare, les fromages d'alpage.*

<i>Le Païen</i>	<i>Schmaltzried</i>	<i>48.-</i>	
<i>Le Païen</i>	<i>R. Papilloud</i>	<i>43.-</i>	

Le Chardonnay *Cette spécialité a trouvé une terre d'accueil en Valais dans en 1920.*

Le chardonnay s'exprime avec panache dans des arômes alliant les fleurs et les fruits.

En bouche le vin est gras et puissant sur une structure toute en dentelle.

Accords mets et vin : Apéritif, saumon fumé, crustacés, poissons de nos lacs, tomme, plateau de fromage de nos alpages.

<i>Le chardonnay</i>	<i>Y. Cheseaux</i>	<i>45.-</i>	
----------------------	--------------------	-------------	--

L'Arvine Cépage authentique indigène ; il n'est cultivé dans aucun autre lieu.

Est appelée aussi petite arvine au parfum intense de citron vert, fleur de glycine et pamplemousse, à la saveur légèrement salée et au caractère viril et fruité. Accompagne à merveille les huîtres, les crustacés et coquillages, les poissons de mer, les terrines de poisson, les volailles à la crème, fromages d'alpage, tommes.

<i>La petite Arvine de Fully</i>	<i>A. Vuignier</i>	39.-	
<i>La petite Arvine de Vétroz</i>	<i>R. Papilloud</i>	48.-	35.-

L'Ermitage Vin élaboré à partir de marsanne blanche, originaire des Côtes du Rhône Ce cépage tardif donne un vin riche et puissant, fortement caractérisé, séduisant par son intensité aromatique évoquant les petits fruits. Accompagne les foies gras froids ou chauds, les poissons pochés ou braisés ; il se marie volontiers avec des desserts riches en crème et de parfums relevés.

<i>L'Ermitage de Fully</i>	<i>A. Vuignier</i>	39.-
----------------------------	--------------------	------

La Malvoisie Le pinot gris, dénommé Malvoisie en Valais est avide de chaleur. Vinifiée en moelleux, elle s'enrichit d'une rondeur veloutée. Idéal pour accompagner le foie gras poêlé ou en terrine. Vin de dessert par excellence.

<i>La Malvoisie Les Fumerolles</i>	<i>Cave Montorge</i>	31.-
------------------------------------	----------------------	------

L'Assemblage (Assemblage de Malvoisie, Petite Arvine et Ermitage élevés en fût de chêne, doux.)

Une douceur moelleuse sur une robe d'or pour cet assemblage qui conquiert par sa puissante structure et ses arômes délicats.

Accompagne terrine de foie gras, foie gras poêlé et fromages bleus et desserts.

<i>L'Or jaune l'Orpailleur</i>	<i>F. Dumoulin</i>	46.-
--------------------------------	--------------------	------



Les Vins Rosés du Valais AOC

75cl 50cl 37,5

Le Rosé Œil de Perdrix Issu de différentes saignées de pinot noir, ce vin au nez de fruits confits, de grenadine, de fraise, avec un palais ample et souple et une légère douceur accompagne les apéritifs, les terrines de légumes et les poêlées valaisannes.

Le rosé Œil de Perdrix G. Delaloye 39.-

Le Rosé Assemblage de différentes saignées de cépages rouges. Vin fruité et frais.

Le Gai Luron R. Papilloud 37.- 25.- 18.-

