

## *Vins Valaisans : Sélection de Saison*

### *Les Vins des Patrons*

- 756 **Fendant Famille Delasoie** 32.00 / 75 cl  
*Vin fin et équilibré, idéal pour l'apéritif ou en accompagnement des plats au fromage fondu.*
- 747 **Dôle Famille Delasoie** 36.00 / 75 cl  
*Vin rouge sur le fruit et léger, pour marier avec la croûte forestière ou l'assiette de fromages.*

### *Nos Vins Blancs*

- 703 **Fendant de St-Léonard Maître de Chais, Provins Valais, Sion** 35.00 / 75 cl  
*Issu de vignes en terrasses, il sera apprécié à l'apéritif, avec les croûtes au fromages ou les fondues.*
- 706 **Johannisberg, Cave les Fils Maye, Riddes** 38.00 / 75 cl  
*Vin aux arômes amandés, il se déguste avec les escargots ou les gambas du Patron.*
- 709 **Petite Arvine, Cave Gérard Raymond, Saillon** 46.00 / 75 cl  
*Vin floral et fruité, à l'acidité équilibrée. Accompagne les entrées et les poissons.*
- 702 **Amigne de Vétroz, Cave Jean-René Germanier, Vétroz** 44.00 / 70 cl  
*Légèrement doux et fruité. S'enrobe parfaitement avec des plats genre volaille ou de l'émincé.*
- 705 **Païen, Cave Pierre-Maurice Carruzzo, Chamoson** 46.00 / 75 cl  
*Cépage assez rare en Valais (Heida). Très fruité, vif et sec, il est le compagnon idéal des poissons.*
- 762 **Rosamour, Cave Charles Bonvin & Fils, Sion** 38.00 / 75 cl  
*Vin rosé de gamay au fruit intense qui se mariera parfaitement avec des plats légers ou les salades.*
- 748 **Malvoisie Flétrie, Cave WTC, Leytron** 46.00 / 37.5 cl  
*Vin de dessert surmaturé il est idéal pour les fromages bleus et les douceurs.*
- 761 **Vida Loca, Brut du Valais, Cave des Bains, Leytron** 49.00 / 75 cl  
*Vin mousseux vinifié selon la méthode traditionnelle. Idéal pour l'apéritif ou accompagner tout un repas.*

*Les Vins du Valais de cette sélection ont été choisis pour le Restaurant du Crêt par*

## *Nos Vins Rouges*

- 770 **Gamay**, Cave Gilbert Devayes, Leytron **36.00 / 75 cl**  
*Très fruité et ample. Idéal avec les assiettes valaisannes ou les croûtes aux champignons.*
- 740 **Pinot Noir**, Jean-Camille Juillard, Chamoson **39.00 / 75 cl**  
*Fruité, ample et harmonieux, il se marie avec les salaisons et les viandes délicates.*
- 749 **Dôle Grand Cru de Vétroz**, Cave Jean-René Germanier, Vétroz **40.00 / 75 cl**  
*Dôle corsée et équilibrée, elle fera ressortir le goût des tournedos ou autres viandes rouges.*
- 771 **Syrah**, Cave Cave Charles Bonvin & Fils, Sion **45.00 / 75 cl**  
*Cépage qui donne des vins assez concentrés, la Syrah accompagne à merveille le Pavé de Bison.*
- 767 **Cornalin**, Cave Gérard Raymond, Saillon **57.00 / 75 cl**  
*Vin assez corsé, il sera le compagnon parfait de la Potence, des viandes rouges ou marinées.*
- 765 **Humagne Rouge**, Cave David Rossier, Leytron **46.00 / 75 cl**  
*Arômes complexes et structurés au palais, il sera le complice de la Pierrade à Gogo ou des viandes.*
- 754 **Diolinoir**, Cave du Rython d'Or, Leytron **51.00 / 75 cl**  
*Vin d'une incroyable puissance, à la robe sombre et au goût prononcé. Pour marier avec les viandes rouges ou la Pierrade.*
- 783 **Gamaret**, Cave du Forum, Martigny **48.00 / 75 cl**  
*Vin à la robe rouge cerise, fruité et assez corsé, il sera le compagnon parfait de la Potence, des viandes rouges ou marinées.*
- 757 **Numerus Clausus, assemblage rouge**, Cave WTC, Leytron **45.00 / 75 cl**  
*Assemblage harmonieux mais structuré, il se marie parfaitement avec les escalopes ou les steaks.*
- 769 **Comballies, assemblage rouge**, Cave Florian Besse, Plan Cerisier/Martigny **48.00 / 75 cl**  
*Assemblage de Pinot Noir, Gamay & Gamaret, il est le compagnon des viandes rouges et des fromages.*
- 760 **Sang des Reines, assemblage rouge**, Cave A&C Bétrisey, St-Léonard **42.00 / 75 cl**  
*Le vin rouge d'assemblage de race par excellence, idéal pour accompagner les plats plus corsés.*

## *Nos Vins d'Ailleurs*

- 773 **Merlot du Tessin Saleggi**, Cave Angelo Delea, Losone, Tessin **52.00 / 75 cl**  
*Le prestige du Merlot du Tessin caractérisé par sa délicatesse. Pour déguster avec une terrine ou un steak.*
- 772 **Féchy AOC La Côte**, Domaine les Marchandes, Vaud **37.00 / 75 cl**  
*Vin typé au caractère ample et racé, bien fruité, se marie avec les crustacés et les mets au fromage.*

*Les Vins du Valais de cette sélection ont été choisis pour le Restaurant du Crêt par*