

Carte des vins

Fendant

« Amandoleyre », fendant Grand-Cru Cave du Vieux-Moulin, Romain Papilloud <i>Bouquet fin, floral et fruité. Belle structure. Harmonie entre le gras et l'acidité, Final de pierre à fusil</i>	2023	75 cl	fr. 39.—
Fendant de Vétroz, Grand-Cru Cave la Madeleine, André Fontannaz et Filles <i>Fin, minéral. En bouche, attaque vive, ronde et nacrée. Complexe à dominante minérale.</i>	2023	75 cl	fr. 38.--
Fendant « la Madeleine », cave la Madeleine André Fontannaz & Filles <i>Fin, minéral. En bouche, frais, attaque minéral</i>	2024	37,5 cl	fr. 15.—

Gamay

Gamay « Vieilles Vignes », cave du Vieux-Moulin Romain Papilloud <i>Robe rubis, arômes de petits fruits. Fin et élégant.</i>	2023	75 cl	fr. 39.--
Gamay, cave la Madeleine, André Fontannaz & filles <i>Au nez, fruité et intense. En bouche, attaque souple, ronde, Notes de fruits rouges, tanins légers et soyeux.</i>	2023	75 cl	fr. 39.—

Pinot noir

Pinot noir de Vétroz, Balavaud Grand-Cru Cave la Madeleine, André Fontannaz & Filles <i>Puissant, concentré et fruité. Belle structure, tanins puissant, Notes de cacao, finale persistante</i>	2023	75 cl	fr. 44.--
Pinot noir de Vétroz, Grand-Cru, Cave du Vieux-Moulin, Romain Papilloud <i>Robe rouge rubis, arômes de petits fruits rouges, tanins fins et puissants. Très harmonieux.</i>	2023	75 cl	fr. 45.--

Famille Jean Evéquo
Mayens-de-Conthey, Biollaz, c.p. 64
1976 Erde (vs)

Tél. 027/346.16.78 e-mail : info@clairdelune.ch www.clairdelune.ch

Assemblages de cépages rouges et cépages particuliers

Cornalin, cave La Madeleine, A. Fontannaz <i>Au nez, fruits noirs, rustique, note de sous-bois. En bouche, cerises noires, riche, corsé, tanins abondants et fondus</i>	2023	50 cl	fr. 42.—
Humagne, Cave Daniel Magliocco et Fils <i>Nez sur le fruit noir jeune, les épices et le cuir. Très typé. Structure tannique ferme, équilibré. Cultivé en bio</i>	2023	75 cl	fr. 46.—
Humagne rouge, cave La Madeleine, André Fontannaz & Filles <i>Au nez, ample, notes de sous-bois. En bouche, attaque douce, Notes boisées et rustique. Tanins fermes</i>	2023	75 cl	fr. 45.—
Humagne rouge « Nid d'Aigle » Cave La Madeleine, A. Fontannaz et Filles	2022	75 cl	fr.
Syrah de Vétroz, cave La Madeleine André Fontannaz & Filles <i>Au nez, poivre blanc épicé, notes de violettes. En bouche, ample, fruitée, épices complexes, tanins soyeux. (Élevée partiellement en amphore)</i>	2023	75 cl	fr. 56.—
Syrah, cave du Vieux-Moulin, Romain Papilloud	2022	75 cl	fr. 60.50.—
<i>Vin puissant, gras, potentiel tannique remarquable. Au nez, arômes de violette, agrumes, épices et poivre</i>			
Diolinoir, Sélection Chandra Kurt, cave Provins	2022	75 cl	fr. 52.—
<i>En bouche, notes de cassis, cerises, chocolat. Puissant, corsé.</i>			
« L'Ode », assemblage d'humagne, syrah, Gamay et Diolinoir Cave Magliocco & Fils <i>Nez sur fruit rouge et fruit noir. Bouche ronde et pulpeuse Structure tannique. Minéralité et puissance d'un terroir. Cultivé en bio</i>	2023	75 cl	fr. 46.—
Merlot, cave La Colombe, Grégoire Dessimoz	2022	75 cl	fr. 49.—
<i>Fruité, typé, belle structure Cultivé en bio</i>			

Famille Jean Evéquo
Mayens-de-Conthey, Biollaz, c.p. 64
1976 Erde (vs)

Tél. 027/346.16.78 e-mail : info@clairdelune.ch www.clairdelune.ch

LE Clair-de-Lune

CAFÉ  RESTAURANT

Merlot, cave du Vieux-Moulin, R. Papilloud <i>Au nez arômes de fruits noirs, cuir, tabac. En bouche, charpenté, puissant, tannique</i>	2023	75 cl	fr. 56.—
Merlot, cave Magliocco & Fils <i>Vin très expressif. Minéralité pure. Bouche suave sans être lourde. Cultivé en bio</i>	2023	75 cl	fr. 53.—
Carminoir, cave du Vieux-Moulin, R. Papilloud <i>Au bouquet, notes fruitées, épicées, tanins de bonnes qualité. (Croisement pinot noir et cabernet-sauvignon)</i>	2023	75 cl 37,5 cl	fr. 56.— fr. 30.—
Barbera & Magliocco Cave Magliocco & Fils <i>Au nez, une corbeille de fruits. La bouche est fraîche et dynamique. Belle longueur en bouche. Cultivé en bio</i>	2022	75 cl	fr. 65.—
Magdalena de Merlot, cabernet-franc, cabernet- Sauvignon, cave La Madeleine, A. Fontannaz et Filles <i>Au nez, notes de cerises noires et baies de sureaux. En bouche, corsé, acidité mûre, baies noires et notes épicées. Tanins mûrs, longue finale fondante sur le pruneau</i>	2022	75 cl 37,5 cl	fr. 70.-- fr. 35.—
Dívico, sélection Maître-de-Chais, cave Provins <i>Arômes de mûre et cassis. Au nez intense et riche. En bouche ample, structuré, tanins fermes. Finale fraîche et volumineuse</i>	2022	75 cl	fr. 69.—

Spécialités de vins blancs

Amigine de Vétroz, Grand-Cru Romain Papilloud <i>Nez ample, arôme de mandarine, miel en bouche. Belle structure et touche tannique en finale</i>	2022	75 cl	fr. 51.—
Petite-arvine, Sélection Chandra Kurt, Cave Provins <i>Arômes d'agrumes, de gingembre confit et fleur de sel. Acidité soutenue. Longue complexe, la finale est dominée e par des arômes vifs et salin</i>	2022	75 cl	fr. 52.--
Petite-arvine, cave Magliocco & Fils <i>Nez de pamplemousse. Bouche sapide, directe. Finale saline. (cultivé en bio)</i>	2024	75 cl	fr. 54.—

LE *Clair-de-Lune*
CAFÉ  RESTAURANT

<i>Païen, cave Magliocco & Fils</i> <i>Nez d'agrumes avec des épices douces. La bouche est portée par</i> <i>une acidité mûre jusqu'à une finale très longue.</i> <i>(Cultivé en bio)</i>	2024	75 cl	fr. 53.—
<i>Païen d'Ardon, cave La Madeleine</i> <i>André Fontannaz & Filles</i> <i>Fin, citronné. En bouche attaque vive, notes d'agrumes</i> <i>Et belle longueur</i>	2023	75 cl	fr. 45.—
<i>Muscat, cave des Rives du Bisses,</i> <i>Gaby Delaloye & Fils, Ardon</i> <i>Moelleux. Arôme musqué. Belle intensité et persistance en bouche</i>	2022	75 cl	fr. 46.—

TVA 8,1 % incluse dans le prix

Famille Jean Evéquo
Mayens-de-Conthey, Biollaz, c.p. 64
1976 Erde (vs)
Tél. 027/346.16.78 e-mail : info@clairdelune.ch www.clairdelune.ch