

# Pinte Contheysanne

café - restaurant

## *Carte des vins*

	75 cl.	50 cl.	37.5 cl.
<i>Fendant</i>			
Fendant Soleil du Valais, Philippe Varone	32.–		14.–
Fendant Brûlefer, Charles Bonvin	36.–		
Fendant L'Orpailleur, Frédéric Dumoulin	35.–		16.–
<i>Johannisberg</i>			
Johannisberg Goutte d'Or, Philippe Varone	41.–	26.–	
Johannisberg Mont Fleuri, Charles Bonvin			20.–
Johannisberg Leon, Chai du Baron	41.–		
<i>Petite Arvine</i>			
Petite Arvine, John & Mike Favre	49.–		
Petite Arvine, Philippe Varone		33.–	
Petite Arvine Nobles Cépages, Charles Bonvin	49.–		26.–
<i>Viognier</i>			
Viognier, Philippe Varone	46.–		
<i>Heida (Païen)</i>			
Heida, Philippe Varone		31.–	
Heida, Les Domaines Rouvinez	52.–		
<i>Les Douceurs</i>			
Dahu Blanc, Les Celliers de Sion (Amigne, Petite Arvine, Muscat)		25.–	
Sauvignon Blanc Moelleux, John & Mike Favre			22.–

	75 cl.	50 cl.	37.5 cl.
<i>Rosé</i>			
Rosé Œil de Perdrix, Cordonier & Lamon		20.–	
Dahu Rosé, Les Celliers de Sion	36.–		
<i>(Pinot Noir, Merlot)</i>			
<i>Gamay</i>			
Gamay Tradition, Philippe Varone	34.–		17.–
Gamay, John & Mike Favre	36.–		18.–
<i>Dôle</i>			
Dôle Grand Carré, Charles Bonvin	35.–		
<i>Pinot Noir</i>			
Pinot Noir Rhoneblut, Albert Mathier		28.–	
Pinot Noir Terra Cotta, Charles Bonvin	44.–		
<i>Cornalin</i>			
Cornalin, Philippe Varone	47.–	32.–	
Cornalin, Les Domaines Rouvinez	54.–		
<i>Syrah</i>			
Syrah Nobles Cépages, Charles Bonvin	52.–		
<i>Merlot</i>			
Merlot L'Orpailleur, Frédéric Dumoulin			24.–
Merlot, Chai du Baron	51.–		
Merlot, John & Mike Favre	49.–		
<i>Assemblage rouge</i>			
Dahu Noir, Les Celliers de Sion	36.–	25.–	
<i>(Syrah, Pinot Noir, Merlot)</i>			
Clos du Château, Charles Bonvin	41.–		24.–
<i>(Pinot Noir et Merlot)</i>			
Cuvée 1858, Charles Bonvin	73.–		
<i>(Humagne Rouge, Syrah, Cornalin)</i>			