

CARTE DES VINS

Gerber

Route du Rawyl 33 | CH-3963 CRANS-MONTANA | Tel +41 27 481 62 47

<https://brasseriegerber.ch/>

info@brasseriegerber.ch

VINS BLANCS AU VERRE 1 DL

Fendant	J-L. Emery, Flanthey	CHF.	4.50
Johannisberg	Les Fils de Ch. Favre, Sion	CHF.	4.50
Petite Arvine	J-L. Emery, Flanthey	CHF.	8.00
Chardonnay	Gérald Clavien, Miège	CHF.	8.00
Pinot Gris	Gérald Clavien, Miège	CHF.	8.00

VINS ROSES AU VERRE 1 DL

Œil de Perdrix	Les Fils de Ch. Favre, Sion	CHF.	5.00
Dôle Blanche	Gérald Clavien, Miège	CHF.	7.50

VINS ROUGES AU VERRE 1 DL

Dôle	Les Fils de Ch. Favre, Sion	CHF.	4.50
Gamay	Les Fils de Ch. Favre, Sion	CHF.	4.50
Montepulciano d'Abruzzo	Zanini	CHF.	4.50
Pinot Noir	Les Fils de Ch. Favre, Sion	CHF.	5.50

VINS BLANCS VALAISANS

70/75 cl 50 cl 37.5 cl

FENDANT

2019	Le Châtelain	J.-L. Emery, Flanthey	CHF.	44.00	30.00
2019	Fendant	Pierre Robyr, Corin	CHF.	48.00	
2019	Balavaud Grand Cru	J.R. Germanier, Vétroz	CHF.	50.00	

JOHANNISBERG

2019	Johannisberg	J.-L. Emery, Flanthey	CHF.	46.00	34.00
2020	Johannisberg	F. Zufferey, Chippis	CHF.	36.00	28.00

VINS ROSÉS DU VALAIS

2020	Oeil de Perdrix	J.-L. Emery, Flanthey	CHF.	46.00	34.00
2019	Dôle Blanche	Gérald Clavien, Miège	CHF.	52.00	

SPÉCIALITÉS VINS BLANCS VALAISANS

2018	Pinot Gris	Gérald Clavien, Miège	CHF.	56.00	
2018	Chardonnay	Gérald Clavien, Miège	CHF.	56.00	
2020	Petite Arvine	J.-L. Emery, Flanthey	CHF.	58.00	40.00
2018	Petite Arvine	Pierre Robyr, Corin	CHF.	58.00	
2016	Chardonnay	Pierre Robyr, Corin	CHF.	58.00	

VINS ROUGES VALAISANS

70/75 cl 50 cl 37.5 cl

DÔLE

Milord	J.-L. Emery, Flanthey	CHF.	46.00	30.00
--------	-----------------------	------	-------	-------

PINOT NOIR

Pinot Noir	F. Zufferey, Chippis	CHF.	42.00	30.00
------------	----------------------	------	-------	-------

Pinot Noir	J.-L. Emery, Flanthey	CHF.	50.00	36.00
------------	-----------------------	------	-------	-------

Pinot Noir	Pierre Robyr, Corin	CHF.	52.00	42.00
------------	---------------------	------	-------	-------

Balavaud Grand Cru	J.-R. Germanier, Vétroz	CHF.	54.00	
-----------------------	-------------------------	------	-------	--

Pinot Noir	Gérald Clavien, Miège	CHF.	56.00	
------------	-----------------------	------	-------	--

GAMAY

Ancolie	F. Zufferey, Chippis	CHF.	40.00	29.00
---------	----------------------	------	-------	-------

Vespae	J.-R. Germanier, Vétroz	CHF.	48.00	
--------	-------------------------	------	-------	--

SPÉCIALITÉS VINS ROUGES VALAISANS

Favi	Les Fils de Ch. Favre, Sion	CHF.	46.00	34.00
------	-----------------------------	------	-------	-------

Syrah	Pierre Robyr, Corin	CHF.	58.00	
-------	---------------------	------	-------	--

Merlot	Pierre Robyr, Corin	CHF.	58.00	
--------	---------------------	------	-------	--

Cornalin	J.-L. Emery, Flanthey	CHF.	60.00	
----------	-----------------------	------	-------	--

Cayas Fût de Chêne	J.-R. Germanier, Vétroz	CHF.	100.00	
-----------------------	-------------------------	------	--------	--

VINS ROUGES ITALIENS

70/75 cl 50 cl 37.5 cl

TOSCANE

2020 Rosso di Montepulciano Valdipiatta CHF. 44.00

Sangiovese : Vin jeune et frais aux arômes délicats de baies rouges et de cerises ; bouche souple et agréablement savoureuse.

2016 Heba Morellino di Scansano Fattoria di Magliano CHF. 44.00 28.00

Sangiovese, Syrah : Vin frais et jeune avec des notes fruitées douces et un beau côté mordant. Parfum de baies rouges et de cerises.

2018 Chianti Classico Poggio Al Sole CHF. 48.00 40.00

Sangiovese, Canaiolo, Merlot : Belle structure élégante, fruit fin et complexe, soutenu par des tanins racés avec une finale élégante.

2019 Bolgheri Rosso Michele Satta CHF. 56.00

Cabernet, Sangiovese, Merlot, Syrah : Arômes de cassis, d'épices, de champignons et de terre noire. En bouche il présente des tanins fermes et puissants et une finale savoureuse. Les notes de poivre et d'épices sont captivantes.

2012 Brunello di Montalcino Fuligni CHF. 120.00

Sangiovese : Parfum doux de pruneaux, de cerises confites, de cassis et de bois doux. Rond et juteux, tanins fins et mûrs, acidité vive, corsé au palais, a de la force, mordant acide dans la longue finale

ABRUZZES

2018 Montepulciano d'Abruzzo Zanini CHF. 25.00

Montepulciano

POUILLES

2019 Askos Primitivo di Manduria Masseria Li Veli CHF. 54.00

Primitivo : Arôme très intense, riche et élégant. Goût riche et complexe, équilibré par une finale fraîche et aromatique

VÉNÉTIE

2018 Valpolicella Ripasso Corteforte CHF. 56.00

2019 Valpolicella Ripasso Corteforte CHF. 44.00

Corvina, Molinara, Rondinella : La couleur est dense et le nez typique présente des arômes de cerise et de notes d'épices. Goût corsé et bouquet élégant.

VINS ROUGES ITALIENS

70/75 cl 50 cl 37.5 cl

PIÉMONT

2017 Barbera Campomoro Accornero CHF. 42.00

Barbera : Une Barbera fraîche et fruitée avec un goût élégant et une bonne harmonie.

2018 Sassisto Langhe Rosso Bera CHF. 52.00

Barbera, Nebbiolo, Merlot : Un vin rouge rubis intense et brillant avec des reflets grenat. Son parfum est très fin, intense, plein de fruits mûrs et de douces notes d'épices, tout en étant un vin velouté, bien équilibré et structuré.

2018 Caviot Barolo Ca'Viola CHF. 95.00

Barbera, Nebbiolo, Merlot : Un vin rouge rubis intense et brillant avec des reflets grenat. Son parfum est très fin, intense, plein de fruits mûrs et de douces notes d'épices, tout en étant un vin velouté, bien équilibré et structuré.

PROSECCO

«Miol»
Treviso extra dry Bortolomiol, Veneto CHF. 38.00

Glera : Spumante au parfum fruité et avec une touche de douceur. Convient très bien comme apéritif ou pour accompagner des petits plats sucrés ou salés.

CHAMPAGNES

«Impérial» Moët & Chandon, Reims CHF. 100.00

VINS DU MOIS

70/75 cl 50 cl 37.5 cl

FENDANT

Les Murettes

R. Gilliard, Sion

CHF.

20.00

GAMAY

Trésor de Famille

R. Gilliard, Sion

CHF.

20.00

VINS ROUGES ITALIENS

SICILIA

2020 Ciauria Etna Rosso

Nerello Mascalese
Paolo Caciorgny

CHF.

35.00

TOSCANE

2015 Collemassari

Montecucco

CHF.

50.00

PIEMONTE

Barbera Belcolle

Verduno

CHF.

35.00

Dolcetto Belcolle

Vertudno

CHF.

35.00

VENETO

2010 Amarone Della
Valcpolicella Classio

CHF.

60.00