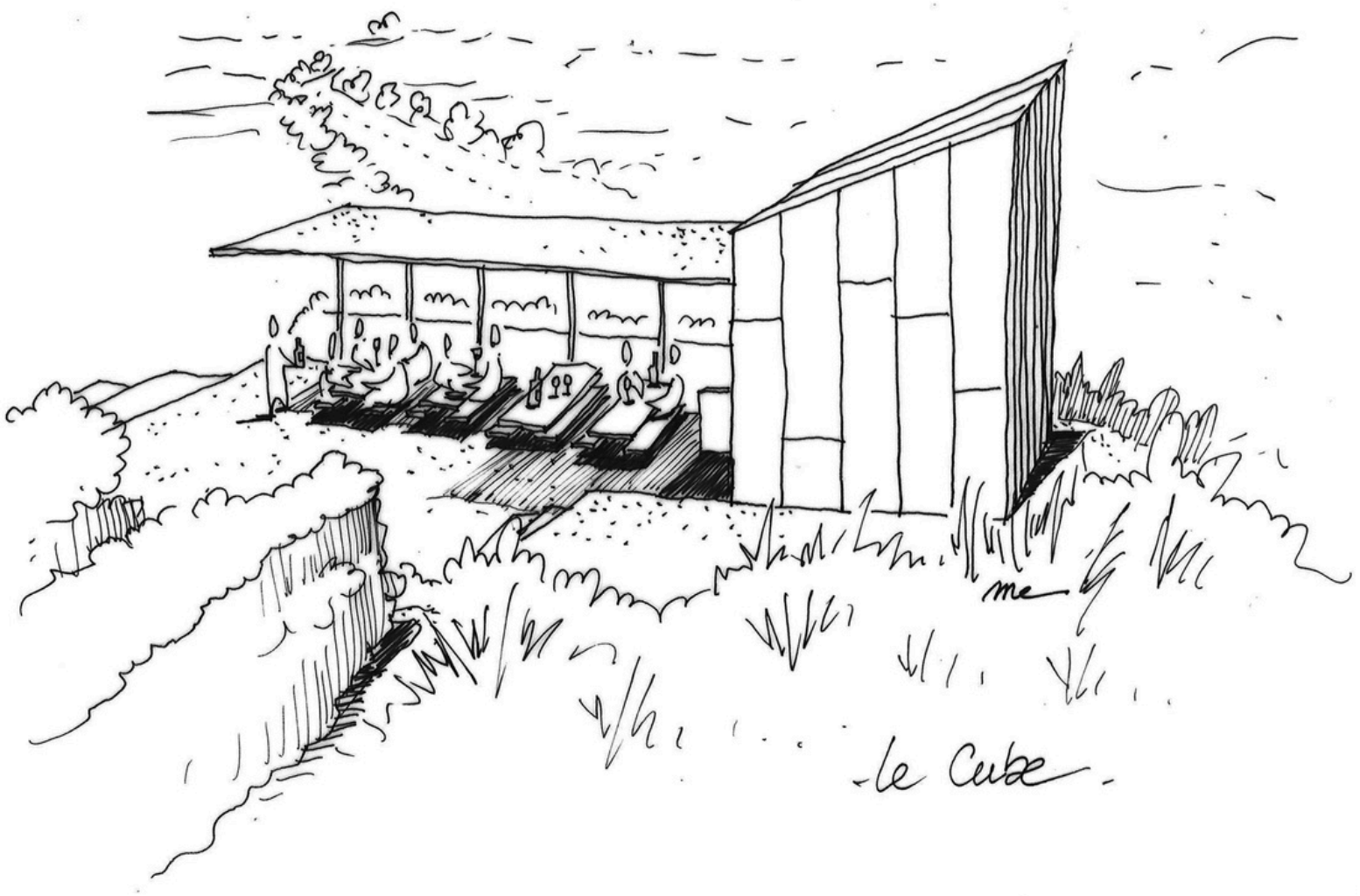
MENU

Le Cube Varone

VARONE
VINS



D'AVRIL À OCTOBRE, DU VENDREDI AU DIMANCHE DE 10H30 À 18H30
(OCTOBRE 18H00)

+41 79 288 75 59 / RESERVATION@CELLIERS.CH

LA MAISON VARONE

Depuis sa fondation en 1900, la maison familiale Varone a suivi les grandes évolutions de la viti-viniculture suisse et valaisanne.

A cette époque, elle fut la première à décliner ses vins en petits contenants et à distinguer les qualités bouteilles des vins ouverts, plus courants. Ceci permit d'assurer le développement commercial des vins Varone dans la gastronomie et auprès de la clientèle privée en Suisse et à l'étranger.

Depuis sa fondation, la maison Varone travaille sur ces valeurs. Dans les années 2000, elle adopte une stratégie de proximité avec le consommateur qui met en avant une approche originale : la dégustation polysensorielle. En découlent des vins extrêmement précis, sans concession, qui sont proposés lors des dégustations où tous les sens sont mis en éveil. Une autre manière de voir, sentir, toucher, goûter le vin …

La dégustation d'un vin sollicite tous les sens et fait appel à notre mémoire. Elle nous invite à aller rechercher des odeurs, des goûts, ou même des sensations dans nos souvenirs les plus lointains pour mettre des mots sur nos perceptions.

En 1992, la maison Varone s'est associée à Bonvin 1858 Les Domaines pour créer Les Celliers de Champsec avec comme objectif de développer des synergies, de rationaliser certaines activités.

Le Cube : Lauréat du prix du Patrimoine Suisse en 2013, cette ancienne guérite suspendue entre ciel et vignes est transformée en espace gourmand. Cette halte d'été – ombragée – saura vous séduire par sa situation remarquable à proximité du bisse de Clavau.

VARONE
VINS

NOS DÉGUSTATIONS

1 Trois onces — Fr. 9.-

Trois vins blancs en dégustation : Fendant Soleil du Valais - Petite Arvine - Viognier

ET/OU

Trois vins rouges en dégustation : Dôle Valéria - Cornalin - Ruistal

2 Six onces — Fr. 15.-

Trois vins blancs en dégustation : Fendant Soleil du Valais - Petite Arvine - Viognier

ET

Trois vins rouges en dégustation : Dôle Valéria - Cornalin - Ruistal

Dès 12 bouteilles achetées, vous bénéficiez d'un

rabais de 10%

Cartes de crédit acceptées / TVA 7.7% incl. / Prix en CHF

LA CARTE DES VINS

Blancs	75 cl.	50cl.	37.5cl	1dl
FENDANT SOLEIL DU VALAIS	28.00	-	14.00	4.50
JOHANNISBERG AOC	38.00	20.50	-	5.50
PETITE ARVINE AOC	45.00	29.50	-	6.50
HEIDA AOC	43.00	-	-	-
VIOGNIER AOC	44.00	-	-	6.00
BLANDICE AOC	-	27.00	-	5.50
LE MUST, VIN DOUX PÉTILLANT	32.00	-	16.00	4.50

Rosé	75 cl.	1dl
Dôle Blanche AOC	29.00	4.50

Rouges	75 cl.	50cl.	37.5cl	1dl
GAMAY TRADITION AOC	29.00	-	14.50	4.50
DÔLE VALÉRIA AOC	30.00	-	-	4.50
CORNALIN AOC	45.00	30.00	-	6.50
SYRAH AOC	45.00	30.00	-	-
RUISTAL, ASSEMBLAGE ROUGE AOC	49.00	-	-	7.00
STRICTO SENSU PINOT NOIR AOC	55.00	-	-	7.50
STRICTO SENSU ASSEMBLAGE AOC	89.00	-	-	-

36 mois en barrique

Autres boissons

ABRICOTINE (2CL)	6.50
CAFÉ, THÉS	3.50
BIO ALP TEA (3DL)	3.50
DAHU ZERO (2.75DL)	5.00
JUS DE FRUIT DU VALAIS IRIS (25CL)	5.00
EAU MINERALE PÉTILLANTE VALAIS (5DL)	4.50
CARAFE D'EAU	3.00 (pour une association)