

TARIF 2018/2019 FRANCO DE PORT*

Tout millésime épuisé sera remplacé par le suivant, dans la limite des stocks disponibles.
La marchandise reste notre propriété jusqu'à son paiement intégral.

Tarif valable jusqu'au 30/09/2019.	cl	Prix unitaire	Prix carton	Qté	Prix Total
Edelzwicker - Sec et Fruité Assemblage de sylvaner, Riesling, Pinot Gris, Gewurz... Fruité et puissance aromatique sont au rendez-vous. Apéritif, buffet, entrée, poisson, grillade, crustacés, quiche lorraine, terrine de légumes, crème de châtaigne...	75	6,70 €	40,20 €		
	100	7,00 €	42,00 €		
Sylvaner Sohlenberg - Sec Un sylvaner à l'image de son terroir sablonneux... Idéal pour l'apéritif, fruits de mer, omelette composée, charcuterie, tarte à l'oignon, quiche, escargots, tarte flambée, salade de pommes de terre, truite aux amandes...	75	6,50 €	39,00 €		
	100	6,70 €	40,20 €		
Pinot Blanc - Sec et Fruité Souple et nerveux, imposant de fraîcheur, de légèreté... Soufflé, sandre, tourte aux légumes, blanquette de volaille, tartare de saumon, moules marinières, œufs cocotte, soufflé de potimarron le sublimeront...	75	7,00 €	42,00 €		
Riesling - Sec et Fruité "Roi des Vins d'Alsace". Considéré comme l'un des meilleurs vins blancs au monde, sec et au fruité délicat, il est incomparable avec les poissons, crustacés, fruits de mer, les viandes blanches, la choucroute, le coq au Riesling, daurade au Riesling, millefeuille au saumon, baeckeoefte...	75	7,40 €	44,40 €		
	100	7,80 €	46,80 €		
Riesling Schieferberg 2015 Sec et Fruité Guide Hachette et Gilbert Gaillard 2018 Terroir de schiste, exception géologique en Alsace, qui confère au Riesling une belle minéralité. Riesling puissant et long, aux arômes d'agrumes. Poissons grillés, fruits de mer, chapon, dinde...	75	10,50 €	63,00 €		
Riesling Schieferberg Magnum " idée cadeau"	150	19,50 €	-		
Muscat - Demi Sec et Fruité D'une grande délicatesse, chaleureux et aromatique, il rappelle la grappe dorée que l'on croque à la vigne. Apéritif, asperges, foie gras, quiche aux poireaux, brioche...	75	8,90 €	53,40 €		
Pinot Gris - Demi Sec et Fruité Guide Gilbert & Gaillard 2018 Aérien, frais et subtil, il accompagnera foie gras, gibier, volaille, caneton, dinde, faisan, fromages tels que Époisses, le Langres, le Bleu d'Auvergne. Il constitue en outre un apéritif de grande classe.	75	8,90 €	53,40 €		
Gewurztraminer - Demi Sec et Fruité Corsé, épicé, élégant. Il est parfait en apéritif, avec les cuisines exotiques, la cuisine asiatique, canard à l'orange, plats épicés, les fromages forts (les Munsters), feuilletés au Munster et les desserts.	75	9,00 €	54,00 €		

Cépages issus de notre propre récolte.
Conditionnement en cartons de 6 ou 12 bouteilles.

	cl	Prix unitaire	Prix carton	Qté	Prix Total
Gewurztraminer Baumgarten Demi Sec et Fruité Récolté fin novembre, issu d'une vieille vigne, ce vin vous surprendra par ses notes de pétales de roses et d'épices. Apéritif, foie gras, desserts...	75	12,90 €	77,40 €		
Gewurztraminer "Millésime" Moelleux et Fruité Robe or clair brillant. Belle palette aromatique. Il développe des arômes complexes : fruits exotiques, fleurs, épices fines... Au palais, un vin tendre et suave, d'une grande élégance, belle expression du cépage et de ses terres. A servir en apéritif, foie gras, pour le plaisir...	75	offre de fin d'année 19,60€ 16,00€	117€ 96€		
Pinot Rosé - Sec et Fruité Arôme de fruits rouges, bonbon anglais, bouche ronde et pleine de caractère, de fraîcheur. Grillade, buffet, paëlla, couscous, salade niçoise, poulet mariné aux herbes, fromage : roquefort.	75	7,60 €	45,60 €		
Pinot Noir - Sec et Fruité Guide Gilbert & Gaillard 2018 et Hachette 2019 Nez charmeur, marqué par des notes de cerises, de framboises, bel équilibre et longueur en bouche. Grillade, viande rouge, carré d'agneau, beaufort, pissaladière, jarret de porc braisé, poires ou pommes au vin rouge, Fourme d'Ambert, Laguiole, Bleu d'Auvergne, tarte aux figues...	75	7,80 €	46,80 €		
Pinot Noir "Barrique" - Sec et Fruité Élevé 18 mois en barrique de chêne. Vin charpenté avec des arômes épicés et boisés. Viandes rouges, gibier, agneau, fromages...	75	12,50 €	75,00 €		
Crémant d'Alsace - Brut et Fruité 80% Pinot Blanc, 20% Riesling. Un crémant au fruité riche et dense, aux fines bulles rafraîchissantes. A servir frappé en apéritif ou tout au long d'un repas.	75	8,80 €	52,80 €		
Crémant Magnum	150	19,90 €	-		
"Les Bulles du Haut de Reichsfeld" Crémant - Brut 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay. Fine et élégante effervescence, bouche gourmande sur des notes d'agrumes, pêche blanche, notes beurrées. Vif et fruité en bouche. Apéritifs, fruits de mer, tout au long d'un repas...	75	10,50 €	63,00 €		
Crémant Rosé - Brut et Fruité Guide "Gilbert-Gaillard" 2018 Méthode traditionnelle, 100% Pinot Noir, arômes de fruits rouges. Apéritif, plaisir de fin de repas, toast aux fromages et figues, Forêt-Noire, clafoutis aux cerises, tiramisu, fraises, chocolat à forte teneur en cacao...	75	9,40 €	56,40 €		
Marc de Gewurz - Quetsch Mirabelle - Poire Williams - Kirsch 50°	70	28,40 €	-		

Étiquette personnalisée sur demande
1,50euro par bt (1euro à partir de 60bt)

Ma commande

	Qté	Prix Total
Edelzwicker	75 cl	
	100 cl	
Sylvaner Sohlenberg	75 cl	
	100 cl	
Pinot Blanc	75 cl	
	75 cl	
Riesling	100 cl	
Riesling Schieferberg 2015	75 cl	
Riesling Schieferberg Magnum	150 cl	
Muscat	75 cl	
Pinot Gris	75 cl	
Gewurztraminer	75 cl	
Gewurztraminer Baumgarten	75 cl	
Gewurztraminer "Millésime"	75 cl	
Pinot Rosé	75 cl	
Pinot Noir	75 cl	
Pinot Noir "Barrique"	75 cl	
Crémant d'Alsace	75 cl	
Crémant Magnum	150 cl	
Crémant Bulles	75 cl	
Crémant Rosé	75 cl	
Quetsch - Marc de Gewurz - Mirabelle - Poire Williams - Kirsch	70 cl	

TOTAL

REMISE QUANTITATIVE pour une livraison à la même adresse.

A partir de 96 bt 5% - A partir de 150 bt 8% - A partir de 300 bt 10%

* Frais de port inclus à partir de 24 bouteilles de vin ou à partir de 12 bouteilles d'Eaux-de-vie ; possibilité de panachage.
Supplément pour colis de 6 à 12 bt : 20 euro, de 13 à 23 bt : 18 euro.

N'oubliez pas de vous faire connaître au verso.