

# TARIF FRANCO DE PORT\* 2021-2022

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 30/09/2022	cl	Prix unitaire	Prix carton	Qté	Prix Total
<b>Edelzwicker - Sec et Fruité</b> Assemblage de sylvaner, Riesling, Pinot Gris, Gewurz... Fruité et puissance aromatique sont au rendez-vous. Apéritif, buffet, entrée, poisson, grillade, quiche lorraine, terrine de légume...	75	7,40 €	44,40 €		
	100	7,90 €	47,40 €		
<b>Sylvaner Sohlenberg 2020 - Sec</b> Un sylvaner à l'image de son terroir sablonneux... Idéal pour l'apéritif, fruits de mer, omelette composé, quiche, escargots, tarte flambée, salade de pommes de terre, truite aux amandes...	75	7,20 €	43,20 €		
	100	7,80 €	46,80 €		
<b>Sylvaner Sohlenberg 2019</b> <b>Guide Hachette 2022 ★</b>	75	8,20 €	49,20 €		
<b>Pinot Blanc - Sec et Fruité</b> Souple et nerveux, imposant de fraîcheur, de légèreté... Soufflé, sandre, tourte aux légumes, blanquette de volaille, tartare de saumon, moules marinières, œufs cocotte...	75	7,50 €	45,00 €		
<b>Riesling - Sec et Fruité</b> "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, baeckeofe...	75	8,00 €	48,00 €		
	100	8,70 €	52,20 €		
<b>Riesling Schieferberg 2018</b> <b>Sec et Fruité</b> <b>Guide Hachette et Gilbert Gaillard 2018</b> 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	10,60 €	63,60 €		
	150	18,90 €			
<b>Riesling Schieferberg 2019</b> <b>Guide Hachette 2022 ★★</b>	75	12,30 €	73,80 €		
<b>Pinot Gris - Demi Sec et Fruité</b> Aérien, frais et subtil, il accompagnera foie gras, gibier, volaille, caneton, dinde, faisan, fromages... Il constitue en outre un apéritif de grande classe.	75	9,30 €	55,80 €		
<b>Gewurztraminer - Demi Sec et Fruité</b> 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	9,50 €	57,00 €		
<b>Gewurztraminer Baumgarten</b> <b>Demi Sec et Fruité</b> 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	13,60 €	81,60 €		
<b>Gewurztraminer Cuvée Mathilde</b> <b>Moelleux et Fruité - 2018</b> Belle intensité aromatique. Les fruits exotiques, le litchi, la mangue côtoient la rose et la vanille. Bouche soyeuse et miellée. A servir frais en apéritif, foie gras, pour le plaisir, entre 8° et 10°.		17,70 €	106,20 €		

	cl	Prix unitaire	Prix carton	Qté	Prix Total
<b>Muscat - Demi Sec et Fruité</b> 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	9,50 €	57 €		
<b>Duo de Pinots - Demi Sec et Fruité</b> Alliance de Pinots Gris et Noir. Mariage gourmand et joyeux. Apéritif, salades composées, tajines, fromages de chèvre...		10,80€	64,80 €		
<b>Pinot Rosé - Sec et Fruité</b> 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	8,20€	49,20 €		
<b>NOUVEAUTÉ 2021 :</b> <b>"Bib bip"</b> Un Vin Rosé frais et fruité pour la saison estivale, stock limité. (Vin de France produit par nos soins) Bag in box de 300 cl	300	19,50 €			
<b>Pinot Noir - Sec et Fruité</b> 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	9,60 €	57,60 €		
<b>Crémant d'Alsace - Brut et Fruité</b> 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	10,50 €	63,00 €		
<b>Magnum</b> Un grand format, pour de grandes occasions !	150	19,80 €			
<b>"Les Bulles du Haut de Reichsfeld"</b> <b>Crémant - Brut</b> 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	11,50 €	69,00 €		
<b>Crémant Rosé - Brut et Fruité</b> 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	10,70 €	64,20 €		
<b>Marc d'Alsace de Gewurz - Mirabelle - Poire Williams - Kirsch</b> 50° Eaux de vie artisanales de propre distillation. En bouche, elles vous restitueront harmonieusement le goût des fruits.	70	29,70 €			

**REMISE QUANTITATIVE**  
A partir de 60 btes 3% - A partir de 96 btes 5%  
A partir de 300 btes 7 %

	<b>Ma commande</b>	
	Qté	Prix Total
<b>Edelzwicker</b>	75 cl	
	100 cl	
<b>Sylvaner Sohlenberg 2019/2020</b>	75 cl	
	100 cl	
<b>Pinot Blanc</b>	75 cl	
	100 cl	
<b>Riesling</b>	75 cl	
	100 cl	
<b>Riesling Schieferberg 2018/2019</b>	75 cl	
	150 cl	
<b>Pinot Gris</b>	75 cl	
<b>Gewurztraminer</b>	75 cl	
<b>Gewurztraminer Baumgarten</b>	75 cl	
<b>Gewurztraminer "Cuvée Mathilde"</b>	50 cl	
<b>Muscat</b>	75 cl	
<b>Duo de Pinots</b>	75 cl	
<b>Pinot Rosé</b>	75cl	
<b>Pinot Noir</b>	75 cl	
	75 cl	
<b>Crémant d'Alsace</b>	150 cl	
<b>Crémant Bulles</b>	75 cl	
<b>Crémant Rosé</b>	75 cl	
<b>Marc de Gewurz - Mirabelle - Poire Williams - Kirsch</b>	70 cl	
<b>Bib bip</b>	300cl	

Port

**TOTAL**

**\*Frais de port inclus à partir de 24 bouteilles de vin ou à partir de 12 btes d'Eaux-de-Vie.**  
**Supplément pour colis de 1 à 6 btes : 16€ - de 7 à 12 btes : 20€ - de 13 à 23 btes : 18€.**

**N'oubliez pas de vous faire connaître au verso.**