

TARIF FRANCO DE PORT 2022-2023*

*Tarif valable jusqu'au 30/09/2023.

| | 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 | 7,60 € | 45,60 € | | |
| | 100 | 8,10 € | 48,60 € | | |
| 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 | 7,40 € | 44,40 € | | |
| | 100 | 8,00 € | 48,00 € | | |
| Sylvaner "B" - Sec et Charpenté Première cuvée de Nicolas ! Un sylvaner issu du millésime 2020, élevé en barriques, très intéressant à découvrir. | 75 | 15,60 € | 93,60 € | | |
| Cuvée "Point Blanc" <i>Sec et Fruité</i> "Alternative au Pinot blanc" 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 | 8,60 € | 51,60 € | | |
| 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, baeckeoffe... | 75 | 8,20 € | 49,20 € | | |
| | 100 | 9,00 € | 54,00 € | | |
| Riesling Schieferberg <i>Sec et Fruité</i> 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 | 11,00 € | 66,00 € | | |
| "Magnum" | 150 | 19,50 € | - | | |
| Pinot Gris - Demi Sec et Fruité 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 | 9,60 € | 57,60 € | | |
| 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 | 9,80 € | 58,80 € | | |
| Gewurztraminer - Demi Sec et Fruité <i>Fruité</i> 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 | 9,80 € | 58,80 € | | |
| 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 | 14,00 € | 84,00 € | | |
| Duo de Pinots - Demi Sec et Fruité <i>Fruité</i> Alliance de Pinots Gris et Noir; Mariage gourmand et joyeux. Apéritif, salades composées, tajines, fromages de chèvre. | 75 | 11,10 € | 66,60 € | | |
| Pinot Noir - Sec et Fruité 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 | 9,90 € | 59,40 € | | |
| 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 | 10,80 € | 64,80 € | | |
| Magnum Un grand format, pour de grandes occasions ! | 150 | 20,40 € | - | | |
| "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 | 11,90 € | 71,40 € | | |
| Crémant Rosé - Brut et Fruité 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 | 11,00 € | 66,00 € | | |
| Marc de Gewurz - Quetsch Mirabelle - Poire Williams - Kirsch 50° Eaux de vie artisanales de propre distillation. En bouche, elles vous restitueront harmonieusement le goût des fruits. | 70 | 30,60 € | - | | |

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

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 | |
| Sylvaner "B" | 75 cl | |
| Cuvée "Point Blanc" | 75 cl | |
| Riesling | 75 cl | |
| | 100 cl | |
| Riesling Schieferberg | 75 cl | |
| Riesling Schieferberg Magnum | 150 cl | |
| Pinot Gris | 75 cl | |
| Muscat | 75 cl | |
| Gewurztraminer | 75 cl | |
| Gewurztraminer Baumgarten | 75 cl | |
| Duo de Pinots | 75 cl | |
| Pinot Noir | 75 cl | |
| Crémant d'Alsace | 75 cl | |
| Crémant d'Alsace Magnum | 150 cl | |
| Crémant Bulles | 75 cl | |
| Crémant Rosé | 75 cl | |
| Quetsch - Marc de Gewurz - Mirabelle - Poire Williams - Kirsch | 70 cl | |
| TOTAL | | |

* 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 1 à 6 btes : 16€ ; de 7 à 12 btes : 20€ ; de 13 à 23 btes : 18€.

REMISE QUANTITATIVE

A partir de 60 bts 3% - A partir de 69 bts 5%
- A partir de 300 bts 7%