

# TARIF

## Nos Vins de fruits et Nos Vins Rouges - 75 cl

Typés de leurs cépages, ce sont des vins à boire dans leur jeunesse (3 à 5 ans). Les Edelzwicker, Sylvaner, Pinot Auxerrois, Riesling et Muscat sont des vins secs de gastronomie par excellence. Pinot Gris et Gewurztraminer sont plus riches avec une petite sucrosité.

EDELZWICKER 2018 - 100 cl .....	<b>8,00</b>
SYLVANER 2018 Vieilles Vignes .....	<b>9,00</b>
PINOT AUXERROIS 2018 quantité limitée .....	<b>8,00</b>
RIESLING 2018 .....	<b>9,00</b>
MUSCAT D'ALSACE 2018 .....	<b>10,50</b>
PINOT GRIS 2017 Médaille d'Or Féminale - Decanter .....	<b>10,00</b>
GEWURZTRAMINER 2018 Médaille d'Or Colmar - Argent VIF .....	<b>11,00</b>
ROSÉ D'ALSACE (Pinot Noir) 2018 .....	<b>9,00</b>
PINOT NOIR 2018 "BOUXBERG" Rouge .....	<b>10,00</b>
PINOT NOIR 2017 "Pièce de Chêne" Rouge - à carafes .....	<b>16,50</b>

## Nos Lieux dits et Vieilles Vignes - 75 cl

Issus des meilleurs coteaux de Mittelwihr et alentours, aux sols marno calcaire. Le fruit est ici magnifié par le terroir. Après un vieillissement d'un ou deux ans, les vins y gagnent en puissance, profondeur et complexité. Garde de 6 à 10 ans.

RIESLING 2017 "STRENG" .....	<b>12,50</b>
Médaille d'Argent Colmar - Hachette - Bettane et Desseauve .....	
PINOT GRIS 2017 "SCHWENKEL" .....	<b>13,00</b>
PINOT GRIS 2017 "RIMELSBERG" Médaille d'Or Pinot Gris du Monde .....	<b>16,00</b>
GEWURZTRAMINER 2017 "STUMPFASSE" .....	<b>13,50</b>
GEWURZTRAMINER 2018 Vieilles Vignes .....	<b>16,00</b>

## Nos Crémants d'Alsace de propre récolte - 75 cl

Frais et pétillants, au fruité délicat, ils vous charmeront par leurs bulles d'une extrême finesse.

CREMANT D'ALSACE BRUT .....	<b>11,00</b>
CREMANT D'ALSACE ROSÉ .....	<b>12,00</b>
CREMANT "BZ" - Blanc de blancs - Chardonnay .....	<b>15,00</b>

## Eaux de Vie Sélectionnées - 70 cl

Très belle sélection des meilleurs fruits distillés dans un alambic en cuivre.

MARC DE GEWURZTRAMINER 45° .....	<b>28,00</b>
MIRABELLE 45° .....	<b>28,00</b>
QUETSCH 45° .....	<b>28,00</b>
FRAMBOISE SAUVAGE 45° .....	<b>30,00</b>
KIRSCH 45° .....	<b>30,00</b>
POIRE WILLIAM 45° .....	<b>30,00</b>
CREME DE PECHE DES VIGNES 18° .....	<b>18,00</b>
CREME DE MURE 18° .....	<b>18,00</b>

## Nos Grands Crus - 75 cl

Vins de garde par excellence de 2 à 10 ans voir plus.



**Le Mandelberg de Mittelwihr :** Un micro climat exceptionnel propice à l'épanouissement des amandiers et de la vigne. Un sol calcimagnésique sur marne de l'oligocène donne des Vins aromatiques, généreux et épicés.

RIESLING 2017 "MANDELBERG" 	<b>17,00</b>
GEWURZTRAMINER 2016 "MANDELBERG" 	<b>18,00</b>

**Le Schlossberg de Kientzheim :** Un terroir composé d'arènes granitiques, cultivé en terrasses sur les contreforts du Château de Kaysersberg, produit un vin d'une belle minéralité, aux caractéristiques de pureté, d'élégance et de grande persistance.

RIESLING 2016 "SCHLOSSBERG" Cuvée Amélie 	<b>20,00</b>
Bettane et Desseauve - Médaille d'Or Gilbert et Gaillard	

**Le Schoenenbourg de Riquewihr :** Un grand cru exceptionnel issu de terrain du Keuper. Les vignes plongent leurs racines dans des marnes bleues gypseuses recouvertes de grès vosgien et calcaire coquillé (Muschelkalk). Le Schoenenbourg donne des Vins poivrés et salins. Les Vieilles Vignes apportent longueur et complexité.






RIESLING 2016 "SCHOENENBOURG" Vieilles Vignes Cuvée Arthur 	<b>19,00</b>
RIESLING 2017 "SCHOENENBOURG" Vieilles Vignes Cuvée Arthur 	<b>20,00</b>
Médaille d'Or Riesling du Monde - Decanter - Bettane et Desseauve	
RIESLING 2018 "SCHOENENBOURG" en conversion bio .....	<b>17,00</b>

**Le Sporen de Riquewihr :** Cirque naturel en pente douce avec des sols très profonds argilo marneux du Lias où s'épanouit un Gewurztraminer riche, puissant, racé et de très bonne garde.

GEWURZTRAMINER 2016 "SPOREN" Bettane et Desseauve 	<b>19,00</b>
---	--------------

## Nos Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles - 75 cl

Issus de nos Vieilles Vignes, récoltés en surmaturation lors de grandes années bien après les vendanges traditionnelles, ces vins sont liquoreux à souhait, complexes et rares. Des vins d'exception pour des moments inoubliables.

RIESLING 2015 Vendanges Tardives - Médaille d'Or Féminale .....	<b>20,00</b>
MUSCAT 2016 Vendanges Tardives 	<b>19,00</b>
PINOT GRIS 2016 Vendanges Tardives 	<b>19,00</b>
GEWURZTRAMINER 2016 Vendanges Tardives 	<b>20,00</b>
MUSCAT d'ALSACE 2016 Sélection de Grains Nobles 	<b>34,00</b>
PINOT GRIS 2016 Sélection de Grains Nobles - Méd. d'Or du Monde 	<b>34,00</b>
GEWURZTRAMINER 2014 Sélection de Grains Nobles .....	<b>38,00</b>
Médaille d'Or Vignerons indépendants et Féminale	



**A partir du millésime 2016, nos vins sont certifiés Bio, sauf les parcelles récentes "en conversion". Les vins des millésimes antérieurs sont en conversion Bio.**

## CONDITIONS DE VENTE

Prix en euros, TTC FRANCO France à partir de 30 bouteilles (même adresse de livraison)

Pour les envois de 6 à 12 bouteilles : supplément de 15€

Pour les envois de 18 à 24 bouteilles : supplément de 10€

### **Expédition :**

En carton de 6 et 12 bouteilles. Possibilité de panachage de Vins, Crémants et Eaux de Vie.

En cas d'épuisement d'un millésime, remplacement par une qualité équivalente.

### **Colis d'entreprise et Colis cadeau (nous consulter)**

### **Attention :**

Vérifiez vos colis à la livraison, faites les réserves d'usage auprès du transporteur en cas de casse ou de manquant et prévenez-nous. Vous pouvez refuser un colis abimé.

### **Remises quantitatives**

- 5% ou 0.50€/bout à partir de 60 bouteilles
- 8% ou 1€/bout à partir de 120 bouteilles
- 10% ou 1.20€/bout à partir de 240 bouteilles

### **Paiement :**

Joint à la commande ou à réception de facture, net, sans escompte.

Lieu de juridiction : Colmar

Ce tarif annule et remplace les tarifs précédents et reste valable jusque fin avril 2020.

### **Quelques conseils de votre vigneron :**

- Les bouteilles doivent rester couchées, à l'abri de la lumière, de préférence dans un endroit frais.
- La température idéale pour servir et apprécier pleinement un Vin d'Alsace devrait être de 10° à 12° pour les Gewurztraminer et Pinot Noir, de 8 à 10° pour les autres cépages. Le Crémant se sert frappé entre 6° et 8°.
- La présence éventuelle d'un léger dépôt de cristaux de tartre au fond de la bouteille est un phénomène naturel qui ne nuit en rien à la qualité du vin.

**Si vous passez en Alsace...** vous serez les bienvenus et nous serons ravis de vous accueillir, vous et vos amis et vous faire découvrir notre domaine et sa gamme de vins bios. Accueil de groupe et visite de cave.