

## TARIF FRANCO DE PORT 2024\*

**REMISE QUANTITATIVE**  
À partir de 60 bts 3% - À partir de 200 bts 7%.

*Tarif valable jusqu'au 30/09/2025.	cl	Prix unitaire	Prix carton	Qté	Prix Total
<b>Edelzwicker</b> - <i>Sec</i> Assemblage de différents cépages. Caractérisée par sa fraîcheur et sa légèreté, cette cuvée s'apprécie en tout moment de convivialité. Apéritif, poissons, grillades, viande blanche.	75	7.70 €	46.20 €		
	100	8.20 €	49.20 €		
<b>Sylvaner "Sohlenberg"</b> - <i>Sec</i> Un Sylvaner puisant dans les sols gréseux du Sohlenberg son acidité et sa complexité. Charcuteries, fruits de mer, tartes flambées.	75	7.60 €	45.60 €		
	100	8.10 €	48.60 €		
<b>Sylvaner "B"</b> - <i>Sec</i> <b>Première cuvée de Nicolas !</b> Récolté en 2020 et élevé en barrique, ce sylvaner charpenté se démarque par des arômes vanillés et boisés.	75	15.60 €	93.60 €		
<b>Pinot Blanc</b> - <i>Sec &amp; Fruité</i> Un vin tout en souplesse et en nervosité qui s'impose par sa fraîcheur. Tartes flambées, salade composée.	75	8.90 €	53.40 €		
<b>Cuvée "Point Blanc"</b> - <i>Sec</i> Vin d'assemblage, frais avec une pointe d'acidité. Cuvée idéale pour accompagner plateaux de fruits de mer, huîtres et autres produits de la mer.	75	8.60 €	51.60 €		
<b>Riesling</b> - <i>Sec</i> Intensité aromatique sur un fruité délicat d'agrumes. Son acidité franche est issue de son terroir de Schiste. Choucroute, fruits de mer, viandes blanches.	75	8.30 €	49.80 €		
	100	9.00 €	54.00 €		
<b>Muscato</b> - <i>Demi Sec</i> De la grappe à la bouteille, le Muscato garde sa délicatesse et ses arômes caractéristiques. Asperges, brioches...	75	9.80 €	58.80 €		
<b>Pinot Gris</b> - <i>Demi Sec &amp; fruité</i> Un vin gourmand, aérien, frais et subtil. Parfait en apéritif ou en accompagnement de cuisines européennes et asiatiques.	75	9.60 €	57.60 €		
<b>Gewurztraminer</b> - <i>Demi Sec &amp; fruité</i> L'équilibre entre épices, élégance et fruité en fait un apéritif de choix. Aussi, cette cuvée se marie parfaitement avec le foie gras et des fromages de caractère (Munster).	75	9.80 €	58.80 €		
<b>Gewurztraminer "Baumgarten"</b> - <i>Demi Sec &amp; fruité</i> Issu d'une parcelle de vieilles vignes, ce vin surprend par ses arômes de fruits exotiques tels que le litchi et la mangue. Foie gras mi-cuit ou poêlé, desserts au chocolat.	75	14.00 €	84.00 €		
<b>La Claire de Vin</b> - <i>Moelleux</i> Vin issu de raisins de 2020 passerillés sur claies durant 6 mois puis pressés lentement. Arômes de fruits exotiques confits ; un régal pour les papilles.	50	27.00 €	-		

	cl	Prix unitaire	Prix carton	Qté	Prix Total
<b>Duo de Pinots</b> - <i>Demi sec</i> Un assemblage de Pinot gris et de Pinot Noir vinifié en blanc. Le fruité de l'un et les tanins de l'autre forment une cuvée complexe et élégante.	75	11.50 €	69.00 €		
<b>Pinot Rosé</b> - <i>Sec &amp; Fruité</i> Un vin plein de fraîcheur aux arômes de fruits rouges avec une bouche ronde et pleine de caractère.	75	8.80 €	52.80 €		
<b>Pinot Noir</b> - <i>Sec &amp; Fruité</i> Vin aux notes de fruits rouges, équilibré et appétissant en bouche. Grillades, viandes rouges, jarret de porc braisé, plateau de fromages.	75	9.90 €	59.40 €		
<b>Pinot Noir "Barrique"</b> - <i>Sec</i> Cette cuvée charpentée, élevée 18 mois en barrique de chêne présente des arômes boisés et d'épices. Elle accompagnera vos pièces de bœufs.	75	13.50 €	81.00 €		
<b>"Bib Bip"</b> - <i>Rosé</i> Un vin rosé frais et fruité pour la saison d'été. Barbecue - piscine. Vin de France produit par nos soins. Bag in Box de 300 cl.	300	25,00 €	-		
<b>"Bibele"</b> - <i>Blanc</i> Vin frais à déguster en profitant des chaleurs estivales de fin de journées. Tartes flambées - Stammtisch - couché de soleil. Vin de France produit par nos soins. Bag in Box de 300 cl.	300	23,00 €	-		
<b>Crémant d'Alsace</b> - <i>Brut</i> 80% Pinot Blanc, 20% Riesling. Un crémant fruité et dense, aux fines bulles rafraîchissantes. À servir frais en apéritif et pour chaque occasion festive.	75	10.80 €	64.80 €		
<b>Magnum</b> Un grand format pour de grandes occasions !	150	26.50 €	-		
<b>"Les Bulles du Haut de Reichsfeld"</b> - <i>Crémant Brut</i> 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay. Des arômes de fruits blancs qui s'expriment généreusement en bouche. Accompagne parfaitement des verrines apéritives.	75	11.80 €	70.80 €		
<b>Crémant Rosé</b> - <i>Brut &amp; Fruité</i> 100% Pinot Noir ce crémant présente des arômes de fruits rouges gourmands. À déguster frais en apéritif.	75	11.20 €	67.20 €		
<b>Eaux de vie</b> <b>Marc de Gewurz / Quetsch / Mirabelle / Poire Williams / Kirsch</b> 50° - Eaux de vie artisanales de propre distillation.	70	30.60 €	-		

Étiquette personnalisée sur demande 1,50 € par btes (1 € à partir de 60 btes)		<b>Ma commande</b>	
		Qté	Prix Total
<b>Edelzwicker</b>	75 cl		
	100 cl		
<b>Sylvaner Sohlenberg</b>	75 cl		
	100 cl		
<b>Sylvaner "B"</b>	75 cl		
<b>Pinot Blanc</b>	75 cl		
<b>Cuvée "Point Blanc"</b>	75 cl		
<b>Riesling</b>	75 cl		
	100 cl		
<b>Muscato</b>	75 cl		
<b>Pinot Gris</b>	75 cl		
<b>Gewurztraminer</b>	75 cl		
<b>Gewurztraminer "Baumgarten"</b>	75 cl		
<b>La Claire de Vin</b>	50 cl		
<b>Duo de Pinots</b>	75 cl		
<b>Pinot Rosé</b>	75 cl		
<b>Pinot Noir</b>	75 cl		
<b>Pinot Noir "Barrique"</b>	75 cl		
<b>"Bib Bip" - Rosé</b>	75 cl		
<b>"Bibele" - Blanc</b>	75 cl		
<b>Crémant d'Alsace</b>	75 cl		
<b>"Les Bulles du Haut de Reichsfeld"</b>	75 cl		
<b>Crémant Rosé</b>	75 cl		
<b>Quetsch - Marc de Gewurz - Mirabelle - Poire Williams - Kirsch</b>	70 cl		

**TOTAL**

\*Frais de port inclus à partir de 24 bouteilles.  
Supplément pour colis : de 1 à 12 bts : 16€ - de 13 à 23 bouteilles : 20€