

Tarif des vins

1^{er} novembre 2016

Nous nous réservons la possibilité de changer l'année en cas d'épuisement d'un millésime.

Vins	Prix unitaire TTC	Quantité	total
SYLVANER 2013	4.20 €		
SYLVANER 2014 Sélectionné au Guide Hachette 2017	4.60 €		
PINOT AUXERROIS 2015	4.60 €		
MUSCAT 2014	5.00 €		
RIESLING 2014	5.50 €		
RIESLING 2015 « Coteaux du Haut -Koenigsbourg »	6.60 €		
PINOT GRIS 2014	5.80 €		
PINOT GRIS « Cuvée Hélène » 2014	6.50 €		
GEWURZTRAMINER « Jean-Baptiste » 2014	7.30 €		
GEWURZTRAMINER 2014 « Hahnenberg »	7.30 €		
PINOT NOIR ROSE 2014	5.40 €		
PINOT NOIR 2015	6.00 €		
CREMANT D'ALSACE Blanc	6.80 €		
CREMANT D'ALSACE ROSE	6.90 €		
CREMANT EMOTION	12.00 €		
EDELZWICKER litre	4.60 €		

Sous-Total :

Remise quantitative (à déduire).....

Frais de port :

Total :

Bon de commande

Nom :Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Instructions :

Frais de port

Envoi par la Poste

Pour 1 bouteille : 10, 50 € 2 bouteilles : 16.30 €
Pour 3 bouteilles : 17.50 €

Envoi par transporteur : grille des prix

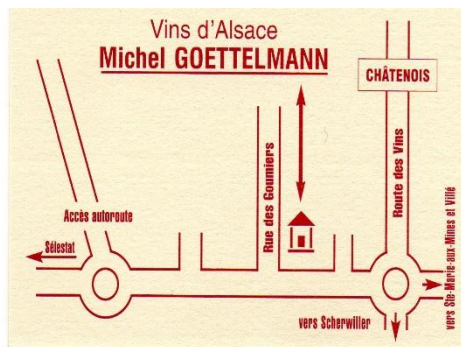
Nombre de bouteilles	Forfait de 6 à 15 bts	Prix par bouteille De 16 à 35 bts	Prix par bouteille De 36 à 60 bts	Prix par bouteille De 61 à 84 bts	Prix par bouteille De 85 à 120 bts
ZONES et départements					
1 : 21 25 54 55 57 67 68 70 88 90	14,50 € dépt 67 19,50 € autres départements	0.77 € dépt 67 1.07 € autres départements	0.62 € dépt 67 0.91€ autres départements	0.56 € dépt 67 0.85 € autres départements	0.45 € dépt 67 0.71 € autres départements
2 : 01 02 03 07 08 10 26 27 38 39 42 43 51 52 59 60 62 69 71 73 74 76 80 89 75 77 78 91 92 93 94 95-	25.00 €	1.37 €	1.14 €	1.02 €	0.88 €
3 : 05 14 15 18 19 23 28 36 37 41 45 58 61 63 72 86 87	27.00 €	1.43 €	1.24 €	1.10 €	1.01 €
4 : 04 11 12 13 16 17 22 24 30 31 32 33 34 35 44 46 47 48 49 50 53 56 79 81 82 83 84 85	30.00 €	1.66 €	1.37 €	1.24 €	1.14 €
5 : 06 09 29 40 64 65 66	31.00 €	1.71 €	1.45 €	1.29 €	1.22 €

N.B. : Pour un envoi vers la Corse ainsi qu'une commande supérieure à 120 bouteilles, veuillez svp nous consulter pour les frais de port.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- Prix par bouteille de 75 cl. TTC, départ cave
- règlement par chèque à joindre à la commande
- remise quantitative pour expédition groupée par transporteur (à déduire du sous total). Les frais de port sont à rajouter (voir grille des prix).
 - 2% à partir de 24 bouteilles
 - 3% à partir de 48bouteilles
 - 4% à partir de 72 bouteilles
 - 5% à partir de 96 bouteilles
 - 6% à partir de 120 bouteilles
- nos cartons partent en bon état de notre cave. Nous vous prions de vérifier l'état des colis à l'arrivée et en cas d'avarie ou de colis manquants, de faire les réserves d'usage auprès du transporteur**

POUR NOUS TROUVER...



Nos horaires d'ouverture :

Du lundi au samedi :

08h-12h/ 13h30-19h

Dimanche :

9h00-12h/14h-18h

Possibilité d'accueillir des groupes sur rendez-vous

Retenez quelques dates peut-être près de chez vous !

Les 19 et 20 Novembre, nous serons à la Saussaye, petite bourgade de l'Eure (27) pour un salon des vins et de la Gastronomie.

Le 27 Novembre, venez nous rencontrer lors de notre marché artisanal au domaine. Vous aurez l'occasion de goûter nos cépages et d'effectuer vos achats de Noël ; nous accueillons des artisans locaux qui vous feront découvrir leurs produits.

PETITS CONSEILS GASTRONOMIQUES

Le **Sylvaner** est un vin léger, frais idéal pour accompagner les fruits de mer, les poissons ainsi que nos traditionnelles charcuteries

Vin au bouquet délicat mariant fraîcheur et souplesse, le **Pinot auxerrois** s'accordera avec tous les mets.

Avec son parfum typique de raisin frais, le **Muscat** vin sec et fringant se servira en apéritif ou avec un plat d'asperges.

Le **Riesling** est un vin typé, avec une acidité fine. Il est conseillé avec les fruits de mer, les poissons et la choucroute.

Le **Riesling « Coteaux du Haut-Koenigsbourg »** grandit au pied du château, sur une parcelle baignée de soleil. Il possède des notes fraîches et citronnées qui raviront vos papilles. Ce vin charpenté accompagnera à merveille les poissons en sauce et pourquoi pas vos apéritifs festifs !

Le **Pinot Gris** est un vin sec, charpenté et fruité, il conviendra pour les poissons, le gibier, le rôti et les viandes blanches. Mais avant de passer à table, il pourra accompagner le Kougelhof !

Les raisins en surmaturité ont fait du **Pinot Gris « Cuvée Hélène »** un vin puissant, sec et expressif. Aime être servi à l'apéritif, avec un poisson en sauce, une viande blanche mais aussi avec le foie gras.

Issu d'un assemblage de deux terroirs, le **Gewurztraminer « Jean-Baptiste »** est un vin légèrement moelleux aux arômes expressifs, il est idéal pour l'apéritif, les fromages corsés ou même...tout seul !!

Le **Gewurztraminer « Hahnenberg »**, issu des coteaux de Châtenois a une acidité fine, une légère souplesse et des arômes de fruits, on le servira en apéritif mais aussi avec des plats parfumés ou épicés...

Vin fruité et gouleyant, le **Pinot Noir rosé** peut être servi en apéritif, accompagnera vos grillades.

Le **Pinot Noir** est un vin rouge léger et fruité, il sera bien avec tous les types de repas.

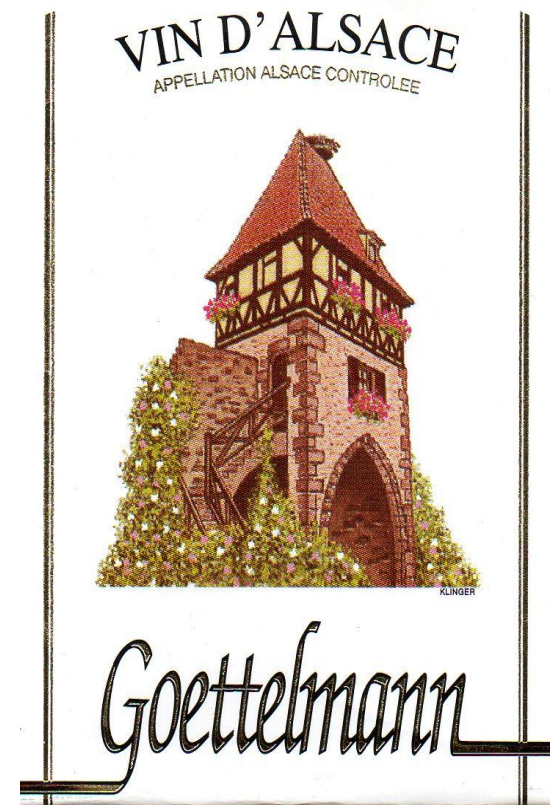
Ce **Crémant d'Alsace**, Issu d'un assemblage de cépages, est un vin mousseux vinifié selon la méthode traditionnelle, idéal pour les réceptions.

Le **Crémant d'Alsace Rosé** fruité et gouleyant pourra être servi à l'apéritif ou au dessert.

Le **Crémant « Emotion »** est né de l'envie de quelques viticulteurs alsaciens de créer un vin emblématique dans une bouteille de prestige. Elevé pendant deux années en bouteille, ce vieillissement lui confère des notes particulières. Il sera le compagnon idéal de vos fêtes de fin d'année.

Vin d'assemblage de différents cépages d'Alsace, l'**Edelzwicker** est servi en kir ou nature.

TARIFS DES VINS



MICHEL GOETTEL MANN
27 A RUE DES GOUMIERS
67730 CHATENOIS
TEL/FAX : 03 88 82 12 40
Portable : 06 19 29 19 14

mgoettelmann@wanadoo.fr

Site : vins-alsace-michel-goettelmann.fr