

COMMANDE A EXPÉDIER A :

Nom et prénom : _____

N° _____ Rue : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Tél. : _____ Fax : _____

ADRESSE DE FACTURATION, si différente :

Votre Correspondance :

(changement d'adresse, suggestions, commentaires)

à retourner à : **VINS D'ALSACE**
JOGGERST et Fils
19 Grand-Rue
68150 **RIBEAUVILLÉ**

Conditions générales de vente :

- Ces prix s'entendent T.T.C., **transport et emballage compris** pour toute commande supérieure à 36 bouteilles.
- Une participation aux frais de port de 15 € sera demandée pour toute commande inférieure ou égale à 36 bouteilles.
- Bons de transport S.N.C.F., départ Mulhouse, acceptés. Nous contacter pour le tarif départ cave.

Expéditions :

- Les expéditions se font en cartons de 6 ou 12 bouteilles.
- Ce tarif valable jusqu'à fin octobre 2012 annule et remplace le précédent.
- En cas d'épuisement d'un des millésimes, il sera remplacé par le millésime suivant de qualité équivalente.
- En cas de casse ou de manquants, il appartient au destinataire d'émettre des réserves écrites lors de la réception des colis.
- En cas d'avarie, il convient de remettre les expéditions au transporteur.
- Clients étrangers : nous contacter pour le tarif et les frais d'expédition.

Remises quantitatives (valeur de la marchandise uniquement) :

- 2 % à partir de 80 €
- 4 % à partir de 230 €
- 6 % à partir de 460 €
- 8 % à partir de 1 070 €

Paiement par chèque à réception de facture ou par CB à l'aide de l'encart ci-dessous.

Paiement par carte bancaire :
(CB, Visa, Eurocard, Mastercard)



N° de carte

3 derniers chiffres du N° au verso de la carte

Date d'expiration : /

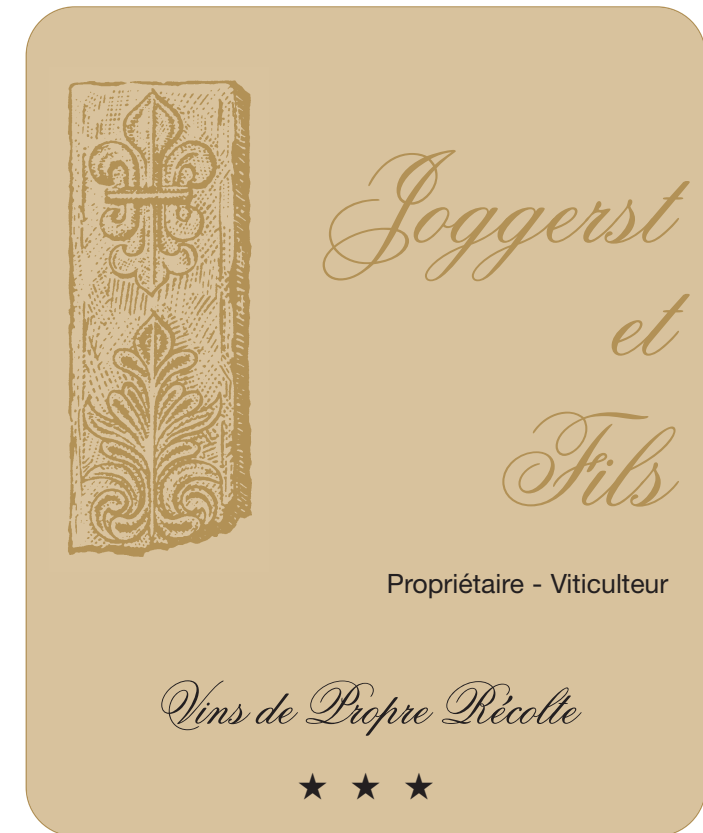
Nom du titulaire :

Date et Signature

VINS FINS D'ALSACE



Appellation Alsace Contrôlée



19 Grand-Rue
F - 68150 RIBEAUVILLÉ
Tél. 03 89 73 66 32 - Fax 03 89 73 65 45
E-mail : info@vins-joggerst.com
Site : www.vins-joggerst.com

Sachez apprécier et consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux.

TARIF EXPÉDITION 2011 *Franco au-delà de 36 bts*

	VINS FINS D'ALSACE	PRIX T.T.C. €
Les TRADITIONNELS	EDELZWICKER 100 cl 2010	6,90
	GENTIL 75 cl 2009	8,00
	PINOT BLANC 75 cl Auxerrois 2009	7,40
	RIESLING 75 cl 2009	8,90
	PINOT GRIS 75 cl 2010	10,00
	GEWÜRZTRAMINER 75 cl 2009	10,20
	PINOT NOIR 75 cl Tradition 2009	10,30
	PINOT NOIR 75 cl ROSÉ 2010	9,00
Les TERROIRS	SYLVANER 75 cl Lieu dit Weinbaum 2009	7,40
	MUSCAT 75 cl Lieu dit Steinacker 2010	8,70
	RIESLING 75 cl Lieu dit Haguenu 2008	12,50
	RIESLING 75 cl Grand Cru Osterberg 2007	14,50
Les VINS élevés en barriques de Chêne	PINOT BLANC 75 cl Fût de Chêne 2008	12,50
	PINOT NOIR 75 cl Fût de Chêne 2006	13,50
Les CUVÉES HENRI GUILLAUME	GEWÜRZTRAMINER 75 cl 2009	15,10
Le FESTIF	CRÉMANT d'Alsace 75 cl Brut 2009	10,10
Les PRESTIGIEUX	RIESLING 75 cl Vieilles Vignes 2007	15,00
	SYLVANER 75 cl Vieilles Vignes 2009	13,50
	RIESLING 75 cl Vendanges Tardives 2004	26,70
	PINOT GRIS 75 cl Vendanges Tardives 2004	26,70
	GEWÜRZTRAMINER 75 cl Vendanges Tardives 2007	26,70
	GEWÜRZTRAMINER 75 cl Sélection de Grains Nobles 2001	52,20
<i>6 bouteilles</i>	Colis «Gourmand»	
	1 SYLVANER 2009 1 RIESLING 2009 1 MUSCAT 2010 1 GENTIL 2009 1 PINOT GRIS 2010 1 GEWÜRZ 2009	53,40 48,00
<i>12 bouteilles</i>	2 SYLVANER 2009 2 RIESLING 2009 2 MUSCAT 2010 2 GENTIL 2009 2 PINOT GRIS 2010 2 GEWÜRZ 2009	106,80 95,00
Les EAUX DE VIE	MARC DE GEWÜRZTRAMINER 70 cl 45% Vol.	29,00
	MIRABELLE 70 cl 45% Vol.	29,00
	KIRSCH 70 cl 45% Vol.	30,00
	POIRE WILLIAMS 70 cl 45% Vol.	32,00
	FRAMBOISE SAUVAGE 70 cl 45% Vol.	33,00
	CRÈME DE CASSIS 70 cl 18% Vol.	19,00

BON DE COMMANDE 2011

Q	VINS FINS D'ALSACE	P.U. €	P.T.
	EDELZWICKER 100 cl.....	6,90	
	GENTIL	8,00	
	PINOT BLANC Auxerrois.....	7,40	
	RIESLING	8,90	
	PINOT GRIS	10,00	
	GEWÜRZTRAMINER	10,20	
	PINOT NOIR Tradition.....	10,30	
	PINOT NOIR ROSÉ	9,00	
	SYLVANER Lieu dit Weinbaum	7,40	
	MUSCAT Lieu dit Steinacker	8,70	
	RIESLING Lieu dit Haguenu	12,50	
	RIESLING Grand Cru Osterberg	14,50	
	PINOT BLANC Fût de Chêne	12,50	
	PINOT NOIR Fût de Chêne.....	13,50	
	GEWÜRZ Cuvée Henri Guillaume	15,10	
	CRÉMANT	10,10	
	RIESLING Vieilles Vignes.....	15,00	
	SYLVANER Vieilles Vignes	13,50	
	RIESLING Vendanges Tardives	26,70	
	PINOT GRIS Vendanges Tardives.....	26,70	
	GEWÜRZTRAMINER Vendanges Tardives	26,70	
	GEWÜRZTRAMINER Sél. Grains Nobles	52,20	
	Colis «Gourmand» 6 bts	48,00	
	Colis «Gourmand» 12 bts	95,00	
	MARC DE GEWÜRZTRAMINER 45% Vol.	29,00	
	MIRABELLE 45% Vol.....	29,00	
	KIRSCH 45% Vol.....	30,00	
	POIRE WILLIAMS 45% Vol.	32,00	
	FRAMBOISE SAUVAGE 45% Vol.	33,00	
	CRÈME DE CASSIS 18% Vol.	19,00	

Date : SOUS-TOTAL

Signature : Remise

Transport

TOTAL NET à payer

Commentaire de nos vins

Edelizwicker 2010 100 cl

Vin d'assemblage à base de Pinot Blanc essentiellement, mais aussi de Riesling et Sylvaner. Expressif au nez, il présente des arômes de fruits et d'agrumes. Au palais, l'attaque est franche, ce qui confère au vin fraîcheur et équilibre. S'accorde avec des poissons, des fruits de mer, des plats de charcuterie ou de viande blanche.

Gentil 2009

Vin d'assemblage à base de cépages nobles : Riesling, Gewürztraminer Muscat, Auxerrois, Pinot Gris. Au nez, il se montre très floral, l'attaque en bouche est souple et fruitée et la finale se fait sur des notes muscatées. Ce vin sera excellent en apéritif et sur les viandes blanches en sauce.

Pinot Blanc 2009 Auxerrois

Ce Pinot Blanc Auxerrois est issu d'un sol marno-calcaire et présente un nez fruité avec des notes de pêche et de fruits très mûrs. L'attaque est souple et la finale ample. À boire sur des viandes blanches et des poissons.

Riesling 2009

C'est un vin au nez franc, net qui se place sur des notes de fruits frais et qui développe une belle minéralité. C'est un vin équilibré idéal sur des poissons, de la choucroute ou du Beackoffa.

Pinot Gris 2010

Ce Pinot Gris révèle un élégant nez grillé. Souple, chaleureux et assez long, il est dominé par des impressions de rondeur mais reste équilibré.

Gewürztraminer 2009

Ce Gewürztraminer d'un jaune d'or au nez très fruits exotiques : mangue, litchi, présente une bouche chaleureuse, ample et persistante. Il se sert à l'apéritif, au dessert et sur des plats exotiques.

Gewürztraminer 2009 Cuvée Henri Guillaume

Ce Gewürztraminer jaune doré mêle au nez d'intenses parfums de pêches jaunes et d'abricots. La bouche est ample, riche et complexe. Il est idéal à l'apéritif.

Pinot Noir 2010 Rosé

D'un rosé léger, ce Pinot Noir présente un nez fruité. La bouche est franche et équilibrée d'une belle persistance. À consommer comme tous les rosés frais sur des repas d'été.

Pinot Noir 2009 Tradition

D'une couleur rouge rubis, ce Pinot Noir libère des parfums de cerises bien mûres. L'attaque est souple, la bouche ample et les tanins sont bien fondus. À déguster sur des fromages et des rôti.

Pinot Noir 2006 Fût de chêne

Une robe rubis, des larmes épaisses caractérisent le millésime 2006. Son expression aromatique dévoile des arômes de fruits rouges, cerise, caesis, réhaussés de nuances vanillées, grillées révélatrices de son élevage en bois. L'attaque en bouche est marquée par des tanins encore fermes mais mûrs, ce qui souligne la structure de ce vin qui a une belle longueur. Il peut se consommer maintenant ou dans quelques années sur des viandes rouges voire même des gibiers.

Pinot Blanc 2008 Fût de chêne

Ce Pinot Blanc 2008 issu d'une vinification de 18 mois en barriques bourguignonnes présente un nez corsé, grillé avec des notes de café. En bouche, l'attaque est souple, ample et la finale révèle beaucoup de gras. Il se servira sur des poissons et des viandes blanches.

Sylvaner 2009 Weinbaum

Ce Sylvaner intense et élégant se distingue par son fruité caractéristique du cépage. Vif et persistant, c'est un vin très harmonieux. Bien né pour la cuisine simple de tous les jours.

Muscat 2010 Steinacker

Originarie d'un sol argilo-calcaire avec du less en surface, ce Muscat délivre des parfums de raisins frais caractéristiques du cépage. Assez vif en attaque, plus rond en finale, c'est un vin bien structuré et croquant pour l'apéritif, à essayer avec des asperges au printemps.

Riesling 2008 Haguenau

Né d'un terroir argilo-calcaire très lourd, ce Riesling présente au nez des arômes de fleurs blanches ainsi que d'une minéralité naissante. Frais à l'attaque, il se montre structuré et persistant. On pourra le garder en cave plusieurs années encore.

Riesling 2007 Grand Cru Osterberg

Son nez d'une grande complexité mêle les agrumes et les fruits secs. Cette richesse aromatique se retrouve dans une bouche ample d'une rare persistance soutenue par la fraîcheur en fin de bouche. De la classe et de la garde. À déguster avec des plats raffinés.

Crémant

Vin effervescent qui s'adapte à tous les goûts. Son caractère lui confère une finesse et une harmonie qui charme la plupart des palais. Se boit frappé en apéritif ou en fin de repas.

Sylvaner 2009 Vieilles Vignes

Ce 2009 est né d'une assez vieille vigne plantée sur les coteaux de Ribeauvillé. Élégant et complexe au nez, il est marqué par la surmaturation avec des arômes confits. Le palais est marqué par une belle ampleur. Un vin à servir à l'apéritif ou au dessert.

Riesling 2007 Vieilles Vignes

Ce vin issu d'une récolte tardive présente au nez des arômes de surmaturation et de miel. Très souple à l'attaque, le palais est dominé par la douceur.

Riesling 2004 Vendanges Tardives

Nez intense, dévoilant des arômes de miel et de coing. Le vin est concentré, persistant et harmonieux en bouche. À boire en apéritif ou avec du foie gras.

Pinot Gris 2004 Vendanges Tardives

Aux arômes typiques du cépage s'ajoutent ceux de la surmaturation (poire, abricot, coing, miel). La rondeur et le velouté emplissent la bouche de façon remarquable. Son intensité lui donne une belle persistance. À boire avec du foie gras ou seul pour le plus grand plaisir des papilles.

Gewürztraminer 2007 Vendanges Tardives

De couleur paille, il attire l'attention par son nez intense révélant des parfums de fruits exotiques (litchi, mangue). Même impression fruitée en bouche, avec beaucoup de gras et d'épaisseur. Il peut se boire dès maintenant ou dans quelques années sur des tartes aux fruits, en apéritif ou se partager entre amis.

Gewürztraminer 2001 Sélection de Grains Nobles

Les arômes épicés de ce vin évoluent vers l'abricot confit. Ampleur, richesse et puissance caractérisent le palais où le fruit confit se mêle à la pâte de fruits et à la liqueur d'orange. À déguster entre amis.



Vin issu de l'Agriculture Biologique