

Nom:.....  
Adresse:.....  
Ville:.....Tel:.....

Qté cdé en bt	DESIGNATION	Prix Départ TTC
<b>NOS VINS DE CEPAGE</b>		
	Edelzwicker <b>100 cl</b>	5,00 €
	Sylvaner médaillé <b>75 cl</b>	5,50 €
	Pinot blanc médaillé <b>75 cl</b>	6,50 €
	Riesling médaillé <b>75 cl</b>	7,00 €
	Pinot Gris médaillé <b>75 cl</b>	8,00 €
	Muscat <b>75 cl</b>	7,00 €
	Gewurztraminer médaillé <b>75 cl</b>	9,00 €
	Pinot Noir médaillé <b>75 cl</b>	6,80 €
<b>NOS GRANDS CRUS</b>		
	Riesling Grand Cru Kaefferkopf <b>75 cl</b>	9,50 €
	Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf <b>75 cl</b>	11,00 €
	Gewurztraminer Grand Cru Florimont <b>75 cl</b>	11,00 €
	Pinot Gris Grand Cru Pfersigberg <b>75 cl</b>	10,00 €
<b>NOS VINS D'EXCEPTION</b>		
	Pinot Noir élevé en fût de chêne <b>75 cl</b> <i>***Coup de cœur Guide Hachette 2014</i>	9,00 €
	Gewurztraminer Vendanges tardives <b>75 cl</b>	18,00 €
	Gewurztraminer Vendanges tardives <b>50 cl</b>	13,00 €
	Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles <b>50 cl</b>	24,00 €
	Crémant Brut Méthode Traditionnelle	7,00 €
	Crémant Rosé Méthode Traditionnelle	7,50 €
	<b>Montant hors frais de port</b>	
	<b>Montant frais de port</b>	
	<b>TOTAL GENERAL</b>	

CHEQUE  CARTE  ESPECES

PRIX DEPART T.T.C, verre et emballage perdus. Les millésimes commercialisés sont les millésimes en cours.

Remises: -3% pour plus de 100 bouteilles, -5% pour plus de 250 bouteilles.

HENRI EHRHART SA - Quartier des fleurs 68770 Ammerschwihr ☆ Tel 03 89 78 23 74 ☆ Mail: he@henri-ehrhart.com  
S.A. au capital de 500 000 € - Siège: 2 rue du Romarin - R.C. Colmar B 312 856 982

## ZONES ET TARIFS D'EXPÉDITION

N°ZONE	DÉPARTEMENTS COUVERTS PAR ZONE	PRIX PAR ENVOI		PRIX PAR BOUTEILLE		
		de 2 à 18 bout.	de 19 à 35 bout.	de 36 à 71 bout.	de 72 à 107 bout.	plus de 108 bout.
1	67-68-70-90-88	20,60 €	25,50 €	0,70 €	0,60 €	0,50 €
2	01-02-03-08-10-21-39-42-51 52-55-58-59-62-69-71-75-77-78-89 91-92-93-94-95	30,30 €	37,60 €	1,10 €	0,90 €	0,70 €
3	07-18-23-26-27-28 36-37-38-41-43-45-60-63 72-73-74-76-80	33,50 €	46,30 €	1,40 €	1,20 €	0,90 €
4	04-05-06-12-13-14-15-16-19 24-30-34-46-48-49 53-61-79-81-83-84-86-87	38,80 €	50,90 €	1,50 €	1,30 €	1,00 €
5	09-11-17-22-29-31-32-33-35-40 44-47-50-56-64-65-66-82-85	41,00 €	55,00 €	1,80 €	1,50 €	1,20 €



### Nos cépages

**Sylvaner:** Frais et léger, ce vin accompagne parfaitement les tartes à l'oignon, les hors d'œuvre, les fruits de mer et la charcuterie.

**Pinot Blanc:** Équilibré et harmonieux, délicatement bouqueté, c'est le vin de toutes les occasions. Parfait pour les entrées, salades, hors d'œuvre et viandes blanches.

**Riesling:** Vin racé caractérisé par sa finesse, il est recherché par de très nombreux amateurs. D'un bouquet fin et fruité, il s'accorde parfaitement avec les poissons, fruits de mer et accompagne merveilleusement choucroute et charcuterie.

**Muscat:** D'un fruité incomparable, son bouquet délicat et franc en fait un délicieux vin de réception et d'apéritif.

**Pinot gris:** Opulent et corsé, certainement le plus capiteux des vins d'Alsace, sur une viande blanche, une volaille, le petit gibier... Un grand Pinot Gris accompagne merveilleusement le foie gras.

**Gewurztraminer:** Corsé, charpenté et moelleux, toujours très aromatique. Il se marie avec le foie gras, le kougelhopf, mais aussi le munster. Il patronne agréablement les grandes fêtes.

**Pinot Noir:** Vin rouge gouleyant, à déguster seul ou accompagnant les tourtes ou les grillades. A découvrir absolument!

**Crémant d'Alsace:** Issu de l'alliance des nobles cépages alsaciens, le Crémant d'Alsace jouit d'une personnalité et d'une réputation grandissante. Sa mousse toute aérienne et sa sereine luminosité le parent d'une prestance incomparable.

**Grand Cru:** Un grand cru d'Alsace, c'est tout d'abord un terroir exceptionnel. L'exposition, le sol, le climat s'y unissent pour dessiner une aire de culture privilégiée de certains cépages. Cette primauté du terroir sur le cépage explique la très grande typicité de ces vins, couronnés par l'Appellation d'Origine Contrôlée Alsace Grand Cru.

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

Nos coordonnées:  
 HENRI EHRHART  
 QUARTIER DES FLEURS  
 68770 AMMERSCHWIHR  
 FRANCE

+33(0)3 89 78 23 74  
 www.henri-ehrhart.com  
 he@henri-ehrhart.com