

COMMANDE A EXPÉDIER A :

Nom et prénom :

.....

N° : Rue :

Code Postal :

Ville :

Tél. : Obligatoire pour livraison

Email :

Signature

ADRESSE DE FACTURATION, si différente :

.....

.....

.....

.....

Votre Correspondance : (Changement d'adresse, suggestions, commentaires)

.....

.....

.....

Notez ci-dessous l'adresse d'amis amateurs de Vins d'Alsace. Ils recevront notre dépliant.

.....

.....

.....

à retourner à :

Vins d'Alsace

Jean-Marc BERNHARD

21, Grand-Rue

F - 68230 KATZENTHAL

Tél. 03 89 27 05 34 - Fax 03 89 27 58 72

Ayant des Homonymes, l'adresse complète est de rigueur !

Les cépages

Sylvaner : frais, fruité, léger. Servez-le avec un hors d'œuvre, charcuterie.

Pinot Blanc : sec, bien équilibré, gouleyant. Désaltérant à toute heure.

Riesling : sec, acidité agréable et harmonieuse, fruité délicat. Accompagne poissons, crustacés, choucroute.

Pinot Gris : sec ou moelleux, grande finesse au nez et au palais, velouté, capiteux. Se marie parfaitement avec volaille, foie gras, rôti, gibier.

Muscat d'Alsace : sec, avec des arômes de raisins frais. Superbe à l'apéritif, parfait sur les asperges.

Gewurztraminer : majestueux, racé, corsé, bien charpenté et ample. Il enveloppe le nez et remplit la bouche. À boire pour le plaisir et avec des mets relevés.

Pinot Noir : rouge, jolie robe. Corsé, charmeur, délicieusement fruité. Aime rôtis et fromages.

Vendanges Tardives : cette mention prestigieuse n'est décernée qu'aux raisins récoltés en surmaturité en années exceptionnelles. Ce très grand vin moelleux, puissant, riche en arômes est d'une voluptueuse harmonie.

Sélection de Grains Nobles : vin obtenu par tris de baies atteintes de pourriture noble. Moelleux, il présente des arômes de fruits secs (abricots). Un joyau de la cave. À servir aux grandes occasions.

LES SÉLECTIONS Jean-Marc et Frédéric BERNHARD

Les Cuvées "TRADITION", issues d'une sélection rigoureuse. Une vinification conforme aux traditions favorise un développement précoce des qualités et du type même du cépage.

Les Cuvées "PARTICULIÈRES", un choix du meilleur terroir adapté au cépage et une attention particulière lors de la vinification.

Les Cuvées "VIEILLES VIGNES", vin issu de vieux ceps de plus de 30 ans pour le GEWURZTRAMINER et plus de 40 ans pour le RIESLING. Les racines très profondes et le rendement naturellement limité profèrent à ces vins remarquables une belle matière complexe où la typicité du cépage atteint des sommets.

Le CRÉMANT D'ALSACE BRUT Réserve, mariage de l'aristocratique méthode champenoise et du savoir-faire du viticulteur, ce vin de fête séduit par la finesse de sa mousse et la délicatesse de ses saveurs. Servir frappé entre 5° et 7° de l'apéritif à la fin du repas. Service identique pour le **CRÉMANT BRUT ROSÉ** provenant du cépage PINOT NOIR uniquement.

Des terroirs privilégiés

Les vignes du domaine bénéficient d'un emplacement réellement exceptionnel :

Sur le Grand Cru WINECK SCHLOSSBERG à Katzenthal, orienté sud, sud-est, sur un sol de granite où le Riesling développe toutes ses qualités, ainsi que tous les terroirs autour du village à l'exceptionnel microclimat.

Sur le Grand Cru MAMBOURG à Sigolsheim, exposé plein sud à flanc de colline (c'est le coteau le plus avancé de la plaine d'Alsace) avec un sol calcaire-magnésique, terroir à Gewurztraminer avant tout qui engendre des vins épicés, poivrés, souvent moelleux, d'une belle harmonie et de longue garde.

Sur le Grand Cru FURSTENTUM à Kientzheim-Sigolsheim, orienté plein sud en flanc de coteau, sur un sol brun, marno-calcaire-gréseux s'épanouit pleinement le Pinot Gris, d'une grande finesse et d'une puissance aromatique remarquable.

Enfin sur le Grand Cru SCHLOSSBERG à Kientzheim-Kaysersberg, orienté sud sur un sol granitique, en terrasses, où le RIESLING est riche et puissant aux arômes floraux d'une grande finesse.

C'est dans ces meilleurs terroirs d'Alsace que nous évoluons dans la famille des vigneron indépendants pour votre plus grand plaisir.

VINS FINS D'ALSACE

APPELLATION CONTRÔLÉE

Grands Crus

WINECK SCHLOSSBERG

MAMBOURG

FURSTENTUM

FLORIMONT

SCHLOSSBERG

KAEFFERKOPF

CRÉMANT

EAUX DE VIE - LIQUEURS



Propriétaires - Vignerons
de père en fils depuis 1802



Jean-Marc et Frédéric BERNHARD
E.A.R.L.

21, Grand rue

F. 68230 KATZENTHAL

Email : vins@jeanmarcbernhard.fr

Tél. 03 89 27 05 34 - Fax 03 89 27 58 72

www.jeanmarcbernhard.fr

Chers Clients,
Nous vous adressons avec plaisir notre tarif automne-hiver 2009-2010.

2008! un millésime de patience : les vendanges ont été étalées sur deux mois afin de cueillir les raisins à leur maturité optimale, parcelle par parcelle.

Nous vous proposons pour ce nouveau millésime des vins riches, puissants et dotés d'une grande fraîcheur : c'est un millésime de garde.

Ils seront de très bons alliés de vos repas, enchanteront vos apéritifs et seront source de convivialité.

Notre mode de culture de la vigne est tourné depuis plusieurs années vers le respect de la nature et des sols et nous avons le plaisir de vous annoncer que nous entamons dès ce millésime 2009 une reconversion vers l'agriculture biologique.

Belles Fêtes en compagnie de nos Grands Vins d'Alsace!

Vos dévoués producteurs,

Nicole, Anne-Caroline, Jean-Marc et Frédéric BERNHARD

Citations et références 2002 à 2010 :

Guide La Revue du Vin de France 2006 à 2010 "Classement des meilleurs vins de France" (obtention 1 étoile Guide 2007).

Extrait du dernier guide : Ces vins se caractérisent par une finesse et un équilibre peu communs, ils sont très abordables de surcroît, ce qui ne gâche rien....

Guide Hachette : 2002, 2003, 2004, 2005 (coup de cœur), 2006, 2007, 2008, 2009 (3 étoiles Gewurztraminer 2006 Grand Cru Mambourg), 2010

Revue du Vin de France - juin 2009 - Spécial Millésime 2008 : Riesling Grand Cru Schlossberg : une expression bien mûre du terroir - dense et concentré... Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg : une version assez riche et dense, style ample et suave, jolie concentration... Gewurztraminer Grand Cru Mambourg : jolie définition du terroir, confit dans les arômes, large, ample et suave, style doux mais équilibré... Pinot Gris Grand Cru Furstentum : un vin harmonieux, sapide et élégant... et une mention spéciale pour le Muscat Vendange Tardive : joli confit, nuance d'agrumes, fraîche touche de citronnelle...

Guide Bettane-Dessauve 2008 - 2009 - 2010 : un patrimoine de terroirs à la variété peu commune...

Nous sommes également présents sur de nombreuses cartes de restaurants dans la région, ainsi qu'aux **SALONS des VIGNERONS INDÉPENDANTS en Novembre à LYON, LILLE, PARIS Porte de Versailles, et en mars à PARIS Porte Champerret.**

CONDITIONS DE VENTE

PRIX T.T.C. (TVA 19,6 % incluse) franco France métropolitaine à partir de **24 bouteilles** à la même adresse.

Pour les envois de **6 à 18 bouteilles : supplément de 15 €**

PRIX DÉPART CAVE : Déduire 1,50 € par bouteille.

Bon de transport accepté avec prix départ cave - **1,50 €**

EXPÉDITION : En cartons de **6 et 12 bouteilles**. Possibilité d'assortiment Vins et Eaux de Vie.

Le crémant est conditionné uniquement en colis de 6 bouteilles

Sauf contre ordre de votre part, en cas d'épuisement d'un millésime, nous nous réservons le droit de le remplacer par le millésime suivant.

ATTENTION, veuillez vérifier vos colis à la livraison faites les "réserves" d'usage auprès du transporteur en cas de casse ou de manquant et prévenez-nous aussitôt. Vous pouvez refuser un colis avarié.

REMISES QUANTITATIVES VINS ET EAUX DE VIE :

- 0,15 € par bout. à partir de 60 bout. - 0,30 € par bout. à partir de 250 bout.

- 0,25 € par bout. à partir de 120 bout. - 0,50 € par bout. à partir de 500 bout.

PAIEMENT : Nos vins et eaux de vie sont payables à la commande, net, sans escompte par chèque bancaire ou postal.

GARANTIE : Si, par extraordinaire, et cela malgré tous les soins que nous apportons à l'élaboration et à l'acheminement de notre vin, un problème devait apparaître, n'hésitez pas à nous en avvertir et nous y remédierons le plus rapidement possible.

Réserve de propriété. Les marchandises vendues restent notre propriété jusqu'à paiement intégral de leurs prix. (Loi N° 60335 du 12.05.1980) Lieu de juridiction : Colmar.

Tel. 0389 41 27 15

Port Compris
à partir de 24 bouteilles

TARIF franco 2009/2010

T.T.C. Euros (valable jusqu'au 31/08/2010)

Vins d' Alsace AOC et AOC GRAND CRU 75 cl.	Euros
CUVÉE DES CHASSEURS Edelzwicker	5,30
SYLVANER 2008	6,00
PINOT BLANC 2008 Bouquet de Printemps	6,50
RIESLING 2007 ou 2008 Tradition	6,00
RIESLING 2007 ou 2008 Vieilles Vignes	7,50
RIESLING 2008 Grand Cru WINECK SCHLOSSBERG	13,50
RIESLING 2008 Grand Cru SCHLOSSBERG	13,50
RIESLING 2007 VENDANGES TARDIVES 50 cl	16,50
RIESLING 2007 SÉLECTIONS de GRAINS NOBLES 50 cl	29,50
PINOT NOIR 2008 Tradition	7,50
PINOT NOIR 2007 Barrique	10,50
PINOT GRIS 2008 Cuvée Particulière	7,50
PINOT GRIS 2008 Grand Cru FURSTENTUM "épuisé"	14,50
PINOT GRIS 2008 Grand Cru KAEFFERKOPF	14,50
PINOT GRIS 2004 HINTERBURG VENDANGES TARDIVES	17,50
PINOT GRIS 2005 SÉLECTIONS de GRAINS NOBLES 50 cl	29,50
MUSCAT D'ALSACE 2009 Tradition	7,50
MUSCAT D'ALSACE 2005 VENDANGES TARDIVES 50 cl	16,50
GEWURZTRAMINER 2008 Vieilles Vignes	8,00
GEWURZ. 2007 Grand Cru MAMBOURG Méd. Or Vignerons Indépendants	14,50
GEWURZTRAMINER 2007 VENDANGES TARDIVES	21,50
GEWURZTRAMINER 2004 VENDANGES TARDIVES 50 cl	15,00
GEWURZTRAMINER 2005 SÉLECTIONS de GRAINS NOBLES 50 cl	29,50
CRÉMANT D'ALSACE Brut Réserve	8,00
CRÉMANT D'ALSACE Brut Rosé	9,00
EAUX de VIE & LIQUEURS de FRUITS de Distillation Artisanale 70 cl.	
KIRSCH 45°	25,70
FRAMBOISE 45°	25,70
FRAMBOISE SAUVAGE 45°	29,10
POIRE WILLIAMS 43°	25,70
PRUNELLE SAUVAGE 43°	30,00
ALISIER 45°	31,70
MARC DE GEWURZTRAMINER 45°	25,10
MIRABELLE 45°	25,30
QUETSCH 45°	25,30
LIQUEUR de POIRE WILLIAMS ou de FRAMBOISE 25°	18,70
LIQUEUR de PRUNELLE SAUVAGE 25°	19,30
CRÈME DE PÊCHE DE VIGNES 20°	19,10
LIQUEUR de PAIN d'ÉPICES 18° 50 cl	16,00

Port Compris
à partir de 24 bouteilles

DEUX BEAUX GITES RURAUX CLASSÉS 3 EPIS D'UNE CAPACITÉ DE 2 A 4 PERSONNES SONT A VOTRE DISPOSITION POUR UN SÉJOUR AGRÉABLE EN ALSACE. TARIF 270,00 € À 300,00 € / SEMAINE SELON SAISON. POSSIBILITÉ WEEK-END PROLONGÉ. MINIMUM 3 NUITS EN BASSE SAISON. NOUS CONTACTER.

BON DE COMMANDE
2009/2010

Q	Vins d' Alsace AOC & AOC Grand CRU 75 cl.	Euro	P.T.
	CUVÉE DES CHASSEURS Edelzwicker	5,30	
	SYLVANER 2008	6,00	
	PINOT BLANC 2008 Bouquet de Printemps	6,50	
	RIESLING 2007 ou 2008 Tradition	6,00	
	RIESLING 2007 ou 2008 Vieilles Vignes	7,50	
	RIESLING 2008 Grand Cru WINECK SCHLOSSBERG	13,50	
	RIESLING 2008 Grand Cru SCHLOSSBERG	13,50	
	RIESLING 2007 Vendanges Tardives 50 cl	16,50	
	RIESLING 2007 Sélections de Grains Nobles 50 cl	29,50	
	PINOT NOIR 2008 Tradition	7,50	
	PINOT NOIR 2007 Barrique	10,50	
	PINOT GRIS 2008 Cuvée Particulière	7,50	
	PINOT GRIS 2008 Grand Cru FURSTENTUM "épuisé"	14,50	
	PINOT GRIS 2008 Grand Cru KAEFFERKOPF	14,50	
	PINOT GRIS 2004 HINTERBURG Vendanges Tardives ...	17,50	
	PINOT GRIS 2005 Sélections de Grains Nobles 50 cl	29,50	
	MUSCAT D'ALSACE 2009 Tradition	7,50	
	MUSCAT D'ALSACE 2005 Vendanges Tardives 50 cl	16,50	
	GEWURZTRAMINER 2008 Vieilles Vignes	8,00	
	GEWURZ. 2007 Grand Cru MAMBOURG M. Or Vigne. Indép.	14,50	
	GEWURZ. 2007 Vendanges Tardives	21,50	
	GEWURZ. 2004 Vendanges Tardives 50 cl	15,00	
	GEWURZ. 2005 Sélections de Grains Nobles 50 cl	29,50	
	CRÉMANT D'ALSACE Brut Réserve	8,00	
	CRÉMANT D'ALSACE Brut Rosé	9,00	
	EAUX de VIE & LIQUEURS de FRUITS 70 cl.		
	KIRSCH 45°	25,70	
	FRAMBOISE 45°	25,70	
	FRAMBOISE SAUVAGE 45°	29,10	
	POIRE WILLIAMS 43°	25,70	
	PRUNELLE SAUVAGE 43°	30,00	
	ALISIER 45°	31,70	
	MARC DE GEWURZTRAMINER 45°	25,10	
	MIRABELLE 45°	25,30	
	QUETSCH 45°	25,30	
	LIQUEUR de POIRE WILLIAMS ou de FRAMBOISE 25°	18,70	
	LIQUEUR de PRUNELLE SAUVAGE 25°	19,30	
	CRÈME DE PÊCHE DE VIGNES 20°	19,10	
	LIQUEUR de PAIN d'ÉPICES 18° 50 cl	16,00	

Total T.T.C. Euros

Remise

Frais de port moins de 24 bouteilles +

Net à PAYER Euros (Chèque joint) ...