

COMMANDE A EXPÉDIER A :

Nom et prénom :

.....

N° : Rue :

Code Postal :

Ville :

Tél. :Obligatoire pour livraison

Email :

Date :

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 "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 profitent 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 calci-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-calcaro-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.

Le Grand Cru KAEFFERKOPF à Ammerschwihr bénéficie d'une réputation très ancienne. Orienté à l'Est, il est constitué de sol gréseux et calcaire. Les vins produits y sont puissants, riches et droits, nécessitant quelques années de garde pour leur épanouissement.

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

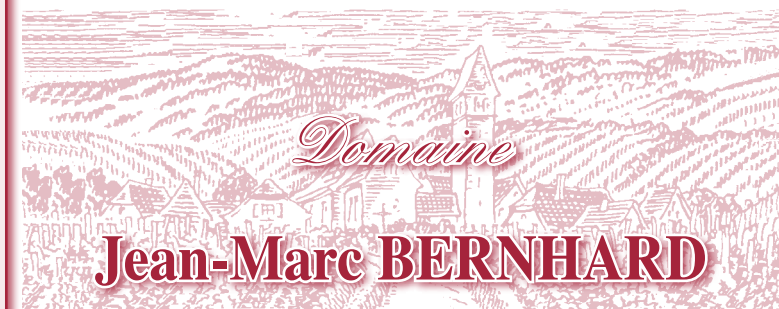
FURSTENTUM

FLORIMONT

SCHLOSSBERG

KAEFFERKOPF

CRÉMANT



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,

C'est avec plaisir que nous vous faisons parvenir notre nouvelle offre pour nos vins d'Alsace.

Plus que jamais axés sur les vins de terroir, l'écologie et la digestibilité, nous poursuivons nos efforts malgré le climat parfois capricieux et excessif de ces dernières années !

Le millésime 2016 était celui que nous attendions.

Sans accident climatique majeur, c'est un millésime résolument " alsacien et septentrional "

Après un printemps très humide, le temps sec s'est installé au cours de l'été pour se poursuivre jusqu'à la fin des vendanges.

Démarrées le 19 septembre, il a fallu être patient et laisser mûrir longuement cette belle récolte.

Il en résulte des vins racés, frais, secs et digestes. Un millésime de gastronomie par excellence. Les crus seront de bonne garde.

Vos dévoués producteurs

Anne-Caroline, Frédéric et Jean-Marc BERNHARD

Citations et références 2002 à 2017 :

Guide La REVUE DU VIN DE France 2002 à 2017 : classement des meilleurs vins de France (obtention 1 étoile Guide 2007). Extrait du dernier guide 2018 : une belle gamme homogène qui offre des expressions de terroir justes.

Guide BETTANE et DESSEAUVÉ 2018 : 1 étoile guide 2018

Guide HACHETTE : de 2002 à 2017 avec plusieurs coups de cœur

Citations dans différentes revues françaises et étrangères : L'Express septembre 2016 (coup de cœur Gewurztraminer Grand Cru Mambourg 2014), The Wine Spectator, The Wine Enthusiast...

Médaille d'OR Concours Riesling du Monde 05/2017 : Riesling Grand Cru Schlossberg 2013

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

CONDITIONS DE VENTE

PRIX T.T.C. (TVA 20 % incluse) franco France métropolitaine à partir de **24 bouteilles** à la même adresse.

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

PRIX DÉPART CAVE : Déduire **1,60 € par bouteille**.

Bon de transport accepté avec prix départ cave - **1,60 €**

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

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 :

- 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 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.

Port Compris à partir de 24 bouteilles

TARIF Printemps - Eté 2018

T.T.C. Euros.

Vins d' Alsace AOC et AOC GRAND CRU 75 cl.	Euros
* EDELZWICKER	6,60
* PINOT BLANC 2017	7,60
* RIESLING 2016	9,10
* RIESLING 2016 Grand Cru WINECK SCHLOSSBERG	16,60
RIESLING 2015 Grand Cru SCHLOSSBERG	19,60
* RIESLING 2014 VENDANGES TARDIVES Le Jus de Jules 50 cl.	19,60
RIESLING 2015 SÉLECTIONS DE GRAINS NOBLES 50 cl.	36,60
* PINOT NOIR 2016 HINTERBURG	15,60
* PINOT GRIS 2016	9,10
* PINOT GRIS 2015 Grand Cru KAEFFERKOPF	16,60
* PINOT GRIS 2015 Grand Cru FURSTENTUM	16,60
* PINOT GRIS 2015 VENDANGES TARDIVES l'Elixir d'Elena.....	24,60
* PINOT GRIS 2013 SÉLECTIONS DE GRAINS NOBLES 50 cl.	31,60
* MUSCAT 2016.....	9,10
MUSCAT 2014 VENDANGES TARDIVES 50 cl.	15,60
* VOGELGARTEN 2014 (assemblage Pinot Gris et Gewurztraminer)	12,60
* GEWURZTRAMINER 2016	10,10
GEWURZTRAMINER 2015 Grand Cru MAMBOURG	16,60
Médaille d'or VIF (Vigneron Indépendants de France)	
GEWURZTRAMINER 2015 VENDANGES TARDIVES	24,60
* CRÉMANT D'ALSACE Brut Réserve.....	9,60
* vin biologique certifié	

Port Compris
à partir de 24 bouteilles

DEUX BEAUX GÎTES RURAUX CLASSÉS 3 ÉPIS D'UNE CAPACITÉ DE 2 A 4 PERSONNES SONT A VOTRE DISPOSITION POUR UN SÉJOUR AGRÉABLE EN ALSACE. TARIF 310,00 € à 410,00 € / SEMAINE SELON SAISON.
NOUS CONTACTER.

BON DE COMMANDE Printemps - Eté 2018

Q	Vins d' Alsace AOC & AOC Grand CRU 75 cl.	Euro	P.T.
	* EDELZWICKER	6,60	
	* PINOT BLANC 2017	7,60	
	* RIESLING 2016	9,10	
	* RIESLING 2016 Grand Cru WINECK SCHLOSSBERG .	16,60	
	RIESLING 2015 Grand Cru SCHLOSSBERG	19,60	
	* RIESLING 2014 VENDANGES TARDIVES Le Jus de Jules 50 cl.	19,60	
	RIESLING 2015 SÉLECTIONS DE GRAINS NOBLES 50 cl.	36,60	
	* PINOT NOIR 2016 HINTERBURG	15,60	
	* PINOT GRIS 2016	9,10	
	* PINOT GRIS 2015 Grand Cru KAEFFERKOPF	16,60	
	* PINOT GRIS 2015 Grand Cru FURSTENTUM	16,60	
	* PINOT GRIS 2015 VENDANGES TARDIVES l'Elixir d'Elena	24,60	
	* PINOT GRIS 2013 SÉLECTIONS DE GRAINS NOBLES 50 cl.	31,60	
	* MUSCAT 2016.....	9,10	
	MUSCAT 2014 VENDANGES TARDIVES 50 cl.	15,60	
	* VOGELGARTEN 2014 (assemblage Pinot Gris et Gewurz.)	12,60	
	* GEWURZ. 2016	10,10	
	GEWURZ. 2015 Grand Cru MAMBOURG	16,60	
	Médaille d'or VIF (Vigneron Indépendants de France)		
	GEWURZ. 2015 VENDANGES TARDIVES .	24,60	
	* CRÉMANT D'ALSACE Brut Réserve	9,60	
	* vin biologique certifié		

Total T.T.C. Euros

Remise

Frais de port moins de 24 bouteilles +

Net à PAYER Euros (Chèque joint) ...

