

COMMANDE À EXPÉDIER À :

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

Domaine Jean-Marc BERNHARD

21, Grand-Rue

F - 68230 KATZENTHAL

Tél. 03 89 27 05 34

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

Nos Grands Crus

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-

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 vignerons indépendants pour votre plus grand plaisir.

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.

LE CRÉMANT D'ALSACE BRUT RÉSERVE, mariage de l'aristocratie 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.

VINS D'ALSACE BIOLOGIQUES

GRANDS CRUS

Wineck Schlossberg

Mambourg

Furstentum

Florimont

Schlossberg

Kaefferkopf

CRÉMANT



Domaine
JEAN-MARC
BERNHARD

depuis 1802



21, Grand rue
F. 68230 KATZENTHAL

Email : vins@jeanmarcbernhard.fr

Tél. 03 89 27 05 34

www.jeanmarcbernhard.fr



Katzenthal, octobre 2020

Chers clients,

cette année 2020 nous réserve son lot de surprises...

Malgré le confinement, le plaisir culinaire et vinique est resté intact, beaucoup de caves se sont vidées et ont besoin d'être achalandées à nouveau!

Nous vous proposons nos vins de Terroirs, biologiques, sains et digestes.

Cette année marque également le lancement de notre cuvée FlorAlsace qui est un assemblage de pinot blanc, sylvaner, muscat et gewurztraminer. C'est un vin floral, léger, croquant et sec.

Notre esprit de production est toujours plus axé vers des vins de gastronomie et respectueux de nos sols et de notre environnement.

La presse professionnelle nous cite régulièrement, signe que nous sommes sur la bonne voie!

Au plaisir de vous rencontrer au caveau familial ou au Salon Paris Porte de Versailles.

Vos dévoués producteurs,

Anne-Caroline, Frédéric et Jean-Marc BERNHARD

CITATIONS ET RÉFÉRENCES

Guide LA REVUE DU VIN de France 2020: Classement des Meilleurs Vins de France (obtention 1 Étoile Guide 2007). Extrait du dernier guide 2020: «Les amateurs de Pinot Noir frais trouveront leur bonheur au domaine. Les rieslings dégustés témoignent d'un style épuré et cristallin...». Guide 2021: parution novembre 2020.

Médailles d'OR Concours des Vignerons Indépendants de France: Crémant d'Alsace Brut Réserve et Riesling Grand Cru Wineck Schlossberg 2017.

Le Petit Futé 2020: «Frédéric Bernhard élabore des vins élégants, racés, fins, gastronomiques et dotés d'une belle longueur et fraîcheur».

Guide BETTANE et DESSEAUVÉ 2020: 1 Étoile guide 2020. Extrait «La gamme est cohérente... Il a les terroirs pour.»

Citations dans différentes revues françaises et étrangères: The Wine Enthusiast, revue suédoise...

Guide HACHETTE avec plusieurs coups de cœur. Guide 2020 Gewurztraminer Grand Cru Mambourg 2016 sélectionné. Guide 2021: 2 Étoiles Grand Cru Furstentum 2016.

Nous sommes également présents sur de nombreuses cartes de restaurants dans la région.

CONDITIONS DE VENTE

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

et prévenez-nous aussitôt. Vous pouvez refuser un colis avarié.

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

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.

PRIX DÉPART CAVE:

déduire 1,60€ par bouteille.

PAIEMENT: nos vins sont payables à la commande, net, sans escompte par chèque bancaire ou postal.

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

EXPÉDITION:

en cartons de 6 et 12 bouteilles. Possibilité d'assortiment.

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.

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

TARIF Automne-Hiver 2020-2021 T.T.C. Euros.

Vins d'Alsace biologiques AOC et AOC GRAND CRU 75 cl Euros

FLORALSACE (EDELZWICKER)	6,60
PINOT BLANC 2018	7,60
RIESLING 2019	9,60
RIESLING 2018 Grand Cru WINECK SCHLOSSBERG.....	19,60
RIESLING 2017 Grand Cru SCHLOSSBERG	24,60
RIESLING 2014 VENDANGES TARDIVES Le Jus de Jules 50 cl.....	19,60
RIESLING 2015 SÉLECTIONS DE GRAINS NOBLES 50 cl	36,60
1 Étoile Guide Hachette 2019 Médaille d'or Riesling du Monde 2018	
PINOT NOIR 2018 HINTERBURG	15,60
PINOT GRIS 2017	9,10
PINOT GRIS 2016 Grand Cru FURSTENTUM	19,60
2 Étoiles Guide Hachette 2021	
PINOT GRIS 2015 VENDANGES TARDIVES l'Elixir d'Elena.....	24,60
PINOT GRIS 2013 SÉLECTIONS DE GRAINS NOBLES 50 cl.....	31,60
MUSCAT 2018 Le Petit Futé.....	9,10
MUSCAT 2015 VENDANGES TARDIVES 50 cl.....	19,60
VOGELGARTEN 2017 (assemblage Pinot Gris et Gewurztraminer)....	12,60
GEWURZTRAMINER 2017	10,10
GEWURZTRAMINER 2016 Grand Cru MAMBOURG.....	16,60
Guide Hachette 2020	
GEWURZTRAMINER 2015 VENDANGES TARDIVES	24,60
GEWURZTRAMINER 2017 SÉLECTION DE GRAINS NOBLES 50 cl.....	31,60
CRÉMANT D'ALSACE Brut Réserve.....	10,10
Médaille d'Argent VIF (Vignerons Indépendants de France)	
CRÉMANT D'ALSACE Brut Rosé.....	11,10

DEUX BEAUX GÎTES RURAUX CLASSÉS 3 ÉPIS D'UNE CAPACITÉ

DE 2 À 4 PERSONNES SONT À VOTRE DISPOSITION

POUR UN SÉJOUR AGRÉABLE EN ALSACE.

NOUS CONTACTER.

BON DE COMMANDE Automne-Hiver 2020-2021

Q	Vins d'Alsace bio AOC et AOC GRAND CRU 75 cl	Euros	P.T.
_____	FLORALSACE (EDELZWICKER)	6,60	_____
_____	PINOT BLANC 2018	7,60	_____
_____	RIESLING 2019	9,60	_____
_____	RIESLING 2018 Grand Cru WINECK SCHLOSSBERG....	19,60	_____
_____	RIESLING 2017 Grand Cru SCHLOSSBERG	24,60	_____
_____	RIESLING 2014 VENDANGES TARDIVES Le Jus de Jules 50 cl..	19,60	_____
_____	RIESLING 2015 SÉLECTIONS DE GRAINS NOBLES 50 cl	36,60	_____
_____	1 Étoile Guide Hachette 2019 Médaille d'or Riesling du Monde 2018		_____
_____	PINOT NOIR 2018 HINTERBURG	15,60	_____
_____	PINOT GRIS 2017	9,10	_____
_____	PINOT GRIS 2016 Grand Cru FURSTENTUM.....	19,60	_____
_____	2 Étoiles Guide Hachette 2021		_____
_____	PINOT GRIS 2015 VENDANGES TARDIVES l'Elixir d'Elena.....	24,60	_____
_____	PINOT GRIS 2013 SÉLECTIONS DE GRAINS NOBLES 50 cl.....	31,60	_____
_____	MUSCAT 2018 Le Petit Futé.....	9,10	_____
_____	MUSCAT 2015 VENDANGES TARDIVES 50 cl.....	19,60	_____
_____	VOGELGARTEN 2017 (assemblage Pinot Gris et Gewurz.)..	12,60	_____
_____	GEWURZTRAMINER 2017	10,10	_____
_____	GEWURZTRAMINER 2016 Grand Cru MAMBOURG....	16,60	_____
_____	Guide Hachette 2020		_____
_____	GEWURZTRAMINER 2015 VENDANGES TARDIVES	24,60	_____
_____	GEWURZTRAMINER 2017 SÉLECTION DE GRAINS NOBLES 50 cl	31,60	_____
_____	CRÉMANT D'ALSACE Brut Réserve.....	10,10	_____
_____	Médaille d'Argent VIF (Vignerons Indépendants de France)		_____
_____	CRÉMANT D'ALSACE Brut Rosé.....	11,10	_____

Total T.T.C. Euros _____

Remise - _____

Frais de port *moins de 24 bouteilles* + _____

NET À PAYER Euros (chèque joint)

