

# Tarif 2023

# Bon de commande 2023

Cont.	Cépages	Notes	Se marie bien avec	Prix T.T.C.
75 cl	SYLVANER	<i>sec</i>	Charcuteries, kirs, tourtes.	5,80 €
100 cl	EDELZWICKER	<i>sec et fruité</i>	Entrées, salades, crudités.	6,80 €
75 cl	PINOT BLANC	<i>sec</i>	Poissons, buffets campagnards.	6,60 €
75 cl	RIESLING	<i>sec</i>	Fruits de mer, crustacés, choucroute, viandes blanches.	6,80 €
75 cl	RIESLING <i>Séduction</i>	<i>sec et fruité</i>	Poissons en sauce, volailles.	7,80 €
75 cl	BOUTON D'OR	<i>demi-sec et fruité</i>	Riesling. Idéal pour l'apéritif et le Foie gras.	9,00 €
75 cl	CUVÉE NOÉMIE	<i>fruité et doux</i>	Vin issu du cépage Riesling. Apéritif, Foie gras.	9,10 €
75 cl	RIESLING <i>Vendanges Tardives</i>	<i>doux</i>	Apéritifs, Foie gras et desserts.	17,40 €
75 cl	PINOT NOIR - rosé	<i>sec</i>	Grillades, tartes Flambées.	6,80 €
75 cl	PINOT NOIR <i>Tradition</i>	<i>sec et tannique</i>	Viandes rouge en sauce, Fromages.	8,20 €
75 cl	PINOT NOIR <i>Élevé en barrique</i>	<i>sec et tannique</i>	Viandes rouge, gibiers, Fromages.	12,50 €
75 cl	PINOT GRIS <i>Fleur de vigne</i>	<i>fruité</i>	Gibiers, volailles, poissons.	8,00 €
75 cl	PINOT GRIS <i>Prestige</i>	<i>demi-sec</i>	Foie gras, apéritifs, desserts.	10,00 €
75 cl	PINOT GRIS <i>Tendresse</i>	<i>doux</i>	Apéritifs, Foie gras, desserts.	14,40 €
75 cl	PINOT GRIS <i>Sélection de Grains Nobles</i>	<i>doux</i>	Après le repas, pour Finir en beauté...	24,90 €
75 cl	MUSCAT	<i>fruité et sec</i>	Apéritifs, desserts, asperges.	7,20 €
75 cl	GEWURZTRAMINER	<i>fruité et sec</i>	Apéritifs, recettes exotiques.	8,40 €
75 cl	GEWURZTRAMINER <i>Douceur d'automne</i>	<i>demi-sec</i>	Apéritifs, desserts, Foie gras.	11,50 €
75 cl	GEWURZTRAMINER <i>Vendanges Tardives</i>	<i>doux</i>	Apéritifs, Foie gras.	20,20 €
75 cl	GEWURZTRAMINER <i>Sélection de Grains Nobles</i>	<i>doux</i>	Après le repas, pour Finir en beauté...	29,00 €
75 cl	CRÉMANT BLANC <i>Brut</i>	<i>sec</i>	Vin effervescent, il constitue un apéritif raffiné et un vin idéal de cocktail ou de réception.	8,20 €
75 cl	CRÉMANT ROSÉ <i>Brut</i>	<i>sec</i>		8,70 €
75 cl	CRÉMANT BLANC <i>Demi-sec</i>	<i>demi-sec</i>		8,40 €
75 cl	CRÉMANT BLANC DE NOIRS <i>Extra-Brut</i>	<i>extra-brut</i>	De l'apéritif au dessert.	9,10 €
75 cl	CRÉMANT ROSÉ ICE	<i>demi-sec</i>	Apéritif ou dessert.	9,70 €

Nbr bout.	Cépages	Prix T.T.C.
	SYLVANER	5,80 €
	EDELZWICKER	6,80 €
	PINOT BLANC	6,60 €
	RIESLING	6,80 €
	RIESLING <i>Séduction</i>	7,80 €
	BOUTON D'OR	9,00 €
	CUVÉE NOÉMIE	9,10 €
	RIESLING <i>Vendanges Tardives</i>	17,40 €
	PINOT NOIR - rosé	6,80 €
	PINOT NOIR <i>Tradition</i>	8,20 €
	PINOT NOIR <i>Élevé en barrique</i>	12,50 €
	PINOT GRIS <i>Fleur de vigne</i>	8,00 €
	PINOT GRIS <i>Prestige</i>	10,00 €
	PINOT GRIS <i>Tendresse</i>	14,40 €
	PINOT GRIS <i>S. de Grains Nobles</i>	24,90 €
	MUSCAT	7,20 €
	GEWURZTRAMINER	8,40 €
	GEWURZTRAMINER <i>Douceur d'automne</i>	11,50 €
	GEWURZTRAMINER <i>Vendanges Tardives</i>	20,20 €
	GEWURZTRAMINER <i>S. de Grains Nobles</i>	29,00 €
	CRÉMANT BLANC <i>Brut</i>	8,20 €
	CRÉMANT ROSÉ <i>Brut</i>	8,70 €
	CRÉMANT BLANC <i>Demi-sec</i>	8,40 €
	CRÉMANT BLANC DE NOIRS <i>Extra-Brut</i>	9,10 €
	CRÉMANT ROSÉ ICE	9,70 €

FRAIS DE TRANSPORT

TOTAL T.T.C.