CARACTÉRISTIQUES DES VINS D’ALSACE

**Appellation Alsace Contrôlée**

**LA GAMME DES CÉPAGES**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ***SYLVANER***, ***frais, fruité, et léger. Accompagne avec bonheur les fruits de mer, les poissons et la charcuterie.***  |
|  | **EDELZWICKER,** ass***emblage harmonieux de plusieurs cépages blancs. C’est un vin léger et agréable pour la consommation courante et les entrées.*** |
|  | ***PINOT BLANC*, *allie fraîcheur et souplesse, représente un juste milieu dans la gamme des vins d’Alsace. S’accorde avec la plupart des mets.*** |
|  | ***RIESLING***, ***triomphe du terroir alsacien, à la fois fier, au fruité délicat et au bouquet d’une grande finesse. Incomparable sur les poissons, les crustacés, les fruits de mer, les viandes blanches et, bien sûr, la choucroute. Accompagne avec distinction les mets les plus raffinés.*** |
|  |  ***PINOT GRIS***, ***opulent et corsé. Aime la bonne chère, le foie gras, les viandes blanches, le gibier et les rôtis.*** |
|  | ***MUSCAT***, ***sec, avec un fruité inimitable. Constitue un merveilleux apéritif et un délicieux vin de réceptions.*** |
|  | ***GEWURZTRAMINER***, ***racé, corsé et bien charpenté, au bouquet élégant qui enveloppe le nez et remplit merveilleusement la bouche. Somptueux avec la cuisine exotique, les fromages corsés et, bien sûr, à l’apéritif et au dessert.*** |
|  | ***PINOT NOIR****,* ***vin sec, rouge ou rosé. Déploie tout son charme et son originalité avec viandes rouges et gibiers, charcuteries, fromages de chèvre et gruyère.***  |
|  | ***CRÉMANT D’ALSACE****,* ***vin effervescent vif et délicat, élaboré selon la méthode champenoise. Constitue un apéritif raffiné et un vin de cocktail ou de réception idéal. Sa fraîcheur discrètement fruitée rehaussera également les rencontres gastronomiques.*** |

# TARIFS TRANSPORT

###### **Ces prix s’entendent toutes taxes comprises pour un envoi en France**

#### En euros

|  |  |
| --- | --- |
| CONDITIONNEMENT | **PRIX PAR BOUTEILLE** |
| **1 à 6 btles** | **7 à 12 btles** | **13 à 18 btles** | **19 à 35** | **36 à 71** | **72 à 108** | **109 à 216** |
| **26,50** | **30,00** | **35,50** | **1,95** | **1,55** | **1,35** | **1,15** |

***Port gratuit à partir de 217 bouteilles***

***ENVOI POUR LA CORSE : nous consulter***

**CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE**

**Ces tarifs annulent et remplacent tous les précédents. Les prix s’entendent toutes taxes comprises, départ cave.**

**Les frais de transport sont à la charge du destinataire.**

**Les expéditions se font par cartons de 6, 12 et 18 bouteilles. Les panachages vins, crémants et eaux de vie sont possibles.**

**Vins d’Alsace**

Appellation Alsace Contrôlée



**Marcel Immelé**

Vigneron Récoltant

Exploitation familiale



8, rue Roger Frémeaux

68420 VOEGTLINSHOFFEN



 **🕿 : 03.89.49.35.21**

**Cave : 03.89.49.30.51**

##### ✆ : 06.80.03.72.48 MARC 06.43.45.33.54 MARCEL

**🖷 : 03.89.49.27.50**

# Fermé le Dimanche après-midi

# Et les Jours Fériés

##### E-MAIL : immele@vins-immele.net

 **SITE : http://www.vins-immele.net**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

***Chers clients,***

***Je me permets par la présente de vous rappeler notre gamme de vins d’Alsace en direct de la production, uniquement issus des vignes que nous cultivons autour de Voegtlinshoffen, village bien connu pour son excellente situation au cœur des meilleurs coteaux alsaciens.***

**Nos vins élevés selon les traditions alsaciennes, dans une constante recherche de la qualité maximale, ne manqueront pas de séduire vos invités et votre palais.**

***Toujours dévoués à vos ordres,***

 ***Marcel IMMELÉ***



# EAUX DE VIE D’ALSACE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MARC DE GEWURZTRAMINER 75 cl** | **45°** | **24,10 €** |
| **MARC DE PINOT NOIR Fût de chêne 75 cl** | **45°** | **24,60 €** |
| **MARC DE MUSCAT 75 cl** | **45°** | **22,60 €** |
| **LIE DE VIN 75 cl** | **45°** | **21,90 €** |
| **KIRSCH 75 cl EPUISÉ** | **45°** | **26,10 €** |
| **MIRABELLE 75 cl**  | **45°** | **24,60 €** |



#### N.B : En cas de rupture de stock d’un millésime, la commande sera honorée par le millésime suivantTARIFS NOVEMBRE 2020

***PRIX T.T.C. DÉPART CAVE* en euros**

# LES VINS DE TRADITION

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EDELZWICKER 100 cl** | **2018** | **5,40 €** |
| **SYLVANER 75 cl**  | **2018** | **5,40 €** |
| **PINOT BLANC 75 cl** | **2018** | **5,60 €** |
| **RIESLING 75 cl**  | **2018** | **6,30 €** |
| **MUSCAT 75 cl**  | **2018** | **6,30 €** |
| **FRAICHEUR D’ETE (ROSÉ)**  | **2019** | **6,30 €** |
| **PINOT GRIS 75 cl**  | **2018** | **6,40 €** |
| **GEWURZTRAMINER 75 cl**  | **2018** | **6,80 €** |
| **PINOT NOIR 75 cl**  | **2019** | **6,40 €** |
| **RIESLING 37,5 cl**  | **2019** | **4,30 €** |
| **MUSCAT 37,5 cl**  | **2018** | **4,30 €** |
| **PINOT GRIS 37,5 cl**  | **2019** | **4,40 €** |
| **PINOT NOIR 37,5 cl**  | **2017** | **4,40 €** |
| **RIESLING 150 cl**  | **2019** | **14,50 €** |
| **PINOT GRIS 150 cl**  | **2018** |  **14,50 €** |
| **MUSCAT 150 cl**  | **2017** | **14,50 €** |

**LES VINS DE SÉLECTION et Lieu-dit**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PINOT GRIS Mathias 75 cl** | **2018** | **7.30 €** |
| **PINOT GRIS Vendange tardive 75 cl**  | **2015** | **16,00 €** |
| **PINOT GRIS Vendange Tardive 50 cl**  | **2016** | **12,20 €** |
| **PINOT GRIS Grains Nobles 50 cl** | **2013** | **19,60 €** |
| **PINOT GRIS Grains Nobles 75 cl**  | **2012** |  **27,10 €** |
| GEWURZTRAMINER Cuvée St Nicolas 75 cl | **2018** | **7,50 €**  |
| GEWURZTRAMINER Cuvée St Nicolas 37,5 cl | **2018** | **4,90 €** |
| GEWURZTRAMINER Cuvée St Nicolas 150 cl | **2019**  | **17,60 €** |
| GEWURZTRAMINER Vendange tardive 75 cl | 2016 | **18,50 €** |
| GEWURZTRAMINER Vendange Tardive 50 cl | **2015** | **13,80 €** |
| **GEWURZTRAMINER Grains Nobles 75cl** | **2017** | **28,00 €** |
| **GEWURZTRAMINER Grains Nobles 50 cl** | **2017** | **20,30 €** |
| **PINOT NOIR Fût de chêne 75 cl**  | **2018** | **8,00 €** |
| **PINOT NOIR Fût de chêne 150 cl**  | **2018** | **17,80 €** |

# LES CRÉMANTS D’ALSACE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CRÉMANT BLANC 75 cl**  | **2017** | **7,60 €** |
| **CREMANT BLANC 150 cl**  |  | **17,40 €** |
| **CRÉMANT ROSÉ BRUT 75cl**  | **2018** | **7,90 €** |

# CUVEE DE LA COUR DES VOEGTLINS

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **RIESLING 75 cl** | **2018** | **7,90 €** |
| **PINOT GRIS 75 cl** | **2018** | **8,00 €** |
| **MUSCAT 75 cl** | **2018** | **8,00 €** |
| **GEWURZTRAMINER 75 cl** | **2017** | **8,90 €**  |

BULLETIN DE COMMANDE

**Adresse d’expédition :**

 **NOM ET ADRESSE**

 **Code postal ............... Ville**

 **Téléphone**

 **Email…………………………………………………………..**

 **Adresse de facturation (si différente) :**

 **NOM ET ADRESSE**

 **Code postal ............... Ville**

 **Téléphone**

VINS D’ALSACE - EAUX DE VIE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Quant. | Désignation | Prix unit. | Total |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | TOTAL |  |
|  |  | Transport |  |
|  |  | TOTAL |  |

Délais :

Date :

Signature :