

**TARIF EXPEDITION pour minimum 24 bouteilles
OCTOBRE 2011**

L'ALSACE ET SES 7 CEPAGES

BON DE COMMANDE (expédition)

VINS DE TRADITION

SYLVANER 2008/2009 75 cl	5.00 €
PINOT BLANC 2008 75 cl	5.40 €
MUSCAT 2009 75 cl	6.20 €
PINOT GRIS 2008 75 cl	7.10 €

NOS CUVEES

Couleur de saison 75 cl Rosé 2009	6.00 €
Cuvée ARNO 75 cl Riesling 2008	8.00 €
Riesling le B. 75 cl 2009	8.50 €
Cuvée HUGO 75 cl Pinot Gris 2009	8.50 €
Cuvée CLEA 75 cl Gewurztraminer 2009	8.50 €

NOTRE VIN ROUGE

PINOT NOIR 2008 75 cl	7.70 €
-----------------------	---------------

NOTRE GRAND CRU

RIESLING Grand Cru KAEFFERKOPF 2008 75 cl	10.50 €
KAEFFERKOPF Tradition 2009 75 cl	11.50 €

VINS MOELLEUX

RIESLING SONNENBERG 2007 75 cl	13.50 €
--------------------------------	----------------

VENDANGES TARDIVES

GEWURZTRAMINER 2007 75 cl	20.00 €
---------------------------	----------------

CREMANT D' ALSACE 75 cl

	8.80 €
--	---------------

SYLVANER 2008/2009

Vin sec, racé et rafraîchissant. A boire sur des poissons grillés.

PINOT BLANC 2008

Vin souple et gouleyant, avec un nez bien fruité. Se consomme à tout moment. **Se boit jeune.**

Le B.

Riesling 2009 élevé en barrique d'acacias. **A découvrir.**

Cuvée ARNO

C'est un Riesling charpenté aux arômes de fleurs blanches. Une pointe de minéralité en fin de bouche. **Peux vieillir 5 – 6 ans.**

RIESLING SONNENBERG 2007

Vin moelleux aux arômes complexes de fruits confits. Merveilleux sur un fois gras ou un tarte au citron. **Laisser vieillir.**

MUSCAT 2009

Frais, croquant, il étonnera vos papilles. Asperge et fromage de chèvre s'en accommoderont très bien. **A boire dans 1 ou 2 ans.**

Couleur de saison

Vin rosé issu de PINOT NOIR, souple et fruité, d'une fraîcheur agréable.

A boire frais sur grillades et barbecue.

PINOT NOIR 2008

Une robe cerise, des arômes de fruits à noyau et de cassis. Parfait sur les gibiers à plumes et les viandes rouges. **Vin de garde.**

PINOT GRIS 2008

Vin sec et fruité. Compagnon sympathique d'un buffet de poissons grillés ou de charcuterie. **Peut vieillir.**

Cuvée HUGO

Il s'agit d'un PINOT GRIS 2009. Vin souple et soyeux, aux arômes de fruits exotiques, confits. Parfait en apéritif. **Peut vieillir 3-4 ans.**

Cuvée Cléa

Un Gewurztraminer rond, plaisant en bouche, aux arômes de fruits composites avec une belle note fruitée et épicée. **4 à 5 ans de garde.**

KAEFFERKOPF Tradition 2009 NOUVEAUTE

Vin issu d'un assemblage de Gewurztraminer (70%), Riesling (20%), Pinot Gris (8%) et Muscat (2%). Rond, souple aux arômes de fruits avec une pointe de fraîcheur en fin de bouche. **Vin de garde.**

GEWURZTRAMINER 2007 Vendanges Tardives

Vin expressif, ample et gras. Notes de fruits confits et de miel. Belle structure acide. Avec un Foie Gras ou en tête à tête. **Vin de grande garde.**

CREMANT D'ALSACE (BRUT)

Vin issu à 100% du cépage Pinot Blanc. Frais et pétillant, vieilli plus de 16 mois sur pointes. Incontournable compagnon des moments de fête.

Quantité	Désignation	Prix	Total
	<u>VINS DE TRADITION</u>		
.....	SYLVANER 2008/2009	5.00 €
.....	PINOT BLANC 2008	5.40 €
.....	MUSCAT 2009	6.20 €
.....	PINOT GRIS 2008	7.10 €
	<u>NOS CUVEES</u>		
.....	Couleur de saison Rosé 2009	6.00 €
.....	Cuvée ARNO Riesling 2008	8.00 €
.....	Riesling le B. 2009	8.50 €
.....	Cuvée HUGO Pinot Gris 2009	8.50 €
.....	Cuvée CLEA Gew. 2009	8.50 €
	<u>NOTRE VIN ROUGE</u>		
.....	PINOT NOIR 2008	7.70 €
	<u>NOTRE GRAND CRU</u>		
.....	RIES. GC Kaefferkopf 2008	10.50 €
.....	Kaefferkopf Tradition 2009	11.50 €
	<u>VINS MOELLEUX</u>		
.....	RIESLING Sonnenberg 2007	13.50 €
	<u>VENDANGES TARDIVES</u>		
.....	GEWURZTRAMINER 2007	20.00 €
.....	<u>CREMANT D' ALSACE</u>	8.80 €
.....	Sous total	
	Remise ou transport	
	TOTAL	

Date et signature

A partir de 60 bouteilles, réduction de 0.30 € / bouteilles
84 bouteilles, réduction de 0.40 € / bouteilles
108 bouteilles, réduction de 0.50 € / bouteilles
Pour toute commande supérieure, nous consulter.
Pour toute commande inférieure, un supplément de 15 € vous sera demandé.

BOHN Albert et Fils Vincent et Nathalie
4 rue du Cerf
68770 AMMERSCHWIHR
Tél :03 89 78 25 77 Fax :03 89 78 16 34 info@vins-bohn.fr
Notre site www.vins-bohn.fr