



Vins présents au salon et en précommande.

○ : Vins disponibles uniquement en précommande.

	Bouteille	6 Bouteilles
○ Edelzwicker (100 cl) <i>Sec et fruité, idéal pour les kirs, pour cuisiner ou pour tous les jours.</i>	6,20 €	37,20 €
○ Sylvaner 2019 <i>Sec, léger et harmonieux. Pour la charcuterie, les salades, les entrées froides et les kirs.</i>	6,20 €	37,20 €
○ Chasselas 2019 Médaille d'Argent au Grand Concours des Vins d'Alsace <i>Robe jaune doré au nez intense et fleuri, avec une attaque franche et une pointe d'amandes fraîches. Plats froids, charcuterie et crudités.</i>	7,00 €	42,00 €
○ Cuvée Océane 2019 <i>Spécialement élaboré pour les poissons, cet agréable assemblage de Muscat et Riesling sera idéal avec tous les produits de la mer.</i>	7,00 €	42,00 €
○ Pinot Auxerrois 2019 Médaille d'Or au Grand Concours des Vins d'Alsace <i>Vin blanc équilibré, frais et souple. Il s'harmonise avec la plupart des mets.</i>	8,00 €	48,00 €
Riesling 2017 Médaille d'Or au Grand Concours des Vins d'Alsace <i>Vin blanc sec et fruité, au goût minéral. Pour les fromages frais, les crustacés et...la choucroute.</i>	9,00 €	54,00 €
Muscat 2018 <i>Vin très parfumé, apéritif exceptionnel. Se boit à toutes heures et pourquoi pas avec des asperges fraîches.</i>	8,50 €	51,00 €
Pinot Gris 2017 <i>Vin blanc capiteux, opulent et corsé, d'un velouté exquis. Accompagne l'apéritif, la viande blanche, la volaille et le poisson en sauce.</i>	9,00 €	54,00 €
○ Pinot Noir 2018 <i>Couleur rouge, rubis intense aux tanins fondus, complet et riche. A servir avec les buffets, les grillades et les petits gibiers.</i>	8,60 €	51,60 €
○ Rosé d'Été 2019 <i>Belle robe corail aux reflets saumonés. Structure soyeuse et gourmande. Pour les repas d'été, les grillades et les viandes blanches</i>	7,50 €	45,00 €
Gewurztraminer 2017 <i>Notes florales, fraîcheur typique, enveloppe le nez et emplit la bouche. Apéritifs, desserts et foie gras. Pourquoi pas fromages forts et cuisine exotique.</i>	9,60 €	57,60 €
Crémant d'Alsace « K » <i>60% Pinot Noir & 40% Pinot Auxerrois. Cœur de cuvée, fin et complexe.</i>	11,00 €	66,00 €
○ Crémant d'Alsace <i>90% Auxerrois et 10% Riesling. Fleuron de toutes les réceptions, à l'apéritif, nature ou en kir royal.</i>	8,50 €	51,00 €
○ Crémant d'Alsace Rosé <i>100% Pinot Noir. Réceptions, à servir à l'apéritif ou pour tout un repas.</i>	10,20 €	61,20 €
Riesling 2019 Cuvée Pierre & Gilles <i>Vin blanc fruité sur des saveurs de fruits jaunes avec une pointe minérale. Légèrement doux. Il sera idéal pour vos poissons en sauce.</i>	10,50 €	63,00 €
Pinot Gris 2019 Élevé en barrique 12 mois <i>Sec sur des notes grillées très fraîches. Élégant, il s'associe très bien sur des vieux comtés.</i>	13,50 €	81,00 €
Pinot Noir 2019 Élevé en barrique 12 mois <i>Robe de couleur rouge cerise aux reflets rubis. Structure croquante avec des tanins voluptés. A servir avec les viandes rouges et le gibier.</i>	14,50 €	87,00 €
○ Gewurztraminer 2018 Cuvée Nathalie <i>Mélange de douceur et de fruité, riche et très fin. En apéritif ou en dessert.</i>	15,40 €	92,40 €
Gewurztraminer 2018 Vendanges Tardives <i>Vin issu de raisins récoltés en surmaturation. Liquoreux aux arômes de fruits confits.</i>	28,40 €	170,40 €

Verres et emballages perdus. Paiement sur le stand.