

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

Verres et emballages perdus. Paiement sur le stand.