

**FACTURE**  
**TARIF 2020**

DATE: \_\_\_\_\_

Nom:.....  
 Adresse:.....  
 Ville:.....Tel:.....

Qté cdé en bt	DESIGNATION	Prix Départ TTC	MONTANT T.T.C.
<b>NOS VINS DE CEPAGE</b>			
	Edelzwicker 100 cl	5,00 €	
	Sylvaner médaillé 75 cl	5,50 €	
	Pinot blanc médaillé 75 cl	6,50 €	
	Riesling médaillé 75 cl	7,00 €	
	Pinot Gris médaillé 75 cl	8,00 €	
	Muscat 75 cl	7,00 €	
	Gewurztraminer médaillé 75 cl	9,00 €	
	Rosé d'Alsace 75 cl	5,00 €	
	Pinot Noir FUT DE CHENE	9,00 €	
	Pinot Noir médaillé 75 cl	7,00 €	
<b>NOS GRANDS CRUS</b>			
	Riesling Grand Cru Kaefferkopf 75 cl	9,50 €	
	Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf 75 cl	11,00 €	
<b>NOS VINS D'EXCEPTION</b>			
	Gewurztraminer Vendanges tardives 75 cl	18,00 €	
	Gewurztraminer Vendanges tardives 50 cl	13,00 €	
	Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 50 cl	24,00 €	
	Crémant Brut Méthode Traditionnelle	7,00 €	
	Crémant Rosé Méthode Traditionnelle	7,50 €	
	Crémant Passion	14,90 €	
	<b>TOTAL GENERAL</b>		

CHEQUE  
  CARTE  
  ESPECES  

\*\*\*Sachez apprécier et consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux\*\*\*

PRIX DÉPART T.T.C. verre et emballage perdus. Les millésimes commercialisés sont les millésimes en cours.  
 Remises: -3% pour plus de 100 bouteilles, -5% pour plus de 250 bouteilles.  
 HENRI EHRHART SA - Quartier des fleurs 68770 Ammerschwihr ✉ Tel 03 89 78 23 74 ✉ Mail: he@henri-ehrhart.com  
 S.A. au capital de 500 000 € - Siège: 2 rue du Romarin - R.C. Colmar B 312 856 982 - T.V.A. FR25 312 856 982

## ZONES ET TARIFS D'EXPÉDITION

N°ZONE	DÉPARTEMENTS COUVERTS PAR ZONE	PRIX PAR ENVO	PRIX PAR BOUTEILLE		
		de 19 à 35 bout.	de 36 à 71 bout.	de 72 à 107 bout.	plus de 108 bout.
1	67-68-70-90-88	25,50 €	0,70 €	0,60 €	0,50 €
2	01-02-03-08-10-21-39-42-51 52-55-58-59-62-69-71-75-77-78-89 91-92-93-94-95	37,60 €	1,10 €	0,90 €	0,70 €
3	07-18-23-26-27-28 36-37-38-41-43-45-60-63 72-73-74-76-80	46,30 €	1,40 €	1,20 €	0,90 €
4	04-05-06-12-13-14-15-16-19 24-30-34-46-48-49 53-61-79-81-83-84-86-87	50,90 €	1,50 €	1,30 €	1,00 €
5	09-11-17-22-29-31-32-33-35-40 44-47-50-56-64-65-66-82-85	55,00 €	1,80 €	1,50 €	1,20 €



### Nos cépages

**Sylvaner:** Frais et léger, ce vin accompagne parfaitement les tartes à l'oignon, les hors d'œuvre, les fruits de mer et la charcuterie.

**Pinot Blanc:** Équilibré et harmonieux, délicatement bouqueté, c'est le vin de toutes les occasions. Parfait pour les entrées, salades, hors d'œuvre et viandes blanches.

**Riesling:** Vin racé caractérisé par sa finesse, il est recherché par de très nombreux amateurs. D'un bouquet fin et fruité, il s'accorde parfaitement avec les poissons, fruits de mer et accompagne merveilleusement choucroute et charcuterie.

**Muscat:** D'un fruité incomparable, son bouquet délicat et franc en fait un délicieux vin de réception et d'apéritif.

**Pinot gris:** Opulent et corsé, certainement le plus capiteux des vins d'Alsace, sur une viande blanche, une volaille, le petit gibier... Un grand Pinot Gris accompagne merveilleusement le foie gras.

**Gewurztraminer:** Corsé, charpenté et moelleux, toujours très aromatique. Il se marie avec le foie gras, le kougelhopf, mais aussi le munster. Il patronne agréablement les grandes fêtes.

**Pinot Noir:** Vin rouge gouleyant, à déguster seul ou accompagnant les tourtes ou les grillades. A découvrir absolument!

**Crémant d'Alsace:** Issu de l'alliance des nobles cépages alsaciens, le Crémant d'Alsace jouit d'une personnalité et d'une réputation grandissante. Sa mousse toute aérienne et sa sereine luminosité le parent d'une prestance incomparable.

**Grand Cru:** Un grand cru d'Alsace, c'est tout d'abord un terroir exceptionnel. L'exposition, le sol, le climat s'y unissent pour dessiner une aire de culture privilégiée de certains cépages. Cette primauté du terroir sur le cépage explique la très grande typicité de ces vins, couronnés par l'Appellation d'Origine Contrôlée Alsace Grand Cru.

\*\*\*Sachez apprécier et consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux\*\*\*

Nos coordonnées:  
HENRI EHRHART  
QUARTIER DES FLEURS  
68770 AMMERSCHWIHR  
FRANCE

+33(0)3 89 78 23 74  
www.henri-ehrhart.com  
he@henri-ehrhart.com