



Vins fins d'Alsace

Tarifs départ Cave

€/bt

Sylvaner 2023 Vin Sec 6.50€

- Fin, frais et léger ; notes de rhubarbe et poire
- Fruits de mer, entrées, plats simples

Sylvaner 2022 Vin Sec 8.00€

- Etonnant, rond et capiteux, notes de fruits mûrs
- Apéritif dinatoire
- Elevé 1 an en méthode Nature pour plus de complexité

Pinot Blanc Auxerrois 2022 Vin Sec 7.50

- Fruité et gouleyant ; notes grillées et fruitées
- Buffets froids, fondue au fromage et raclette

Riesling 2022 Vin Sec 8.00

- Élégant et minéral ; agrumes et fleurs blanches.
- Produits de la mer, entrées, viandes blanches.

Muscat 2022 Vin Sec 7.50

- Fruité sec et croquant ; raisins frais et jasmin
- Apéritifs, Asperges, fromage à pâte pressée

Pinot Gris 2022 Vin Demi Sec 8.00

- Rond et fumé ; notes de vanille et pêches
- Apéritif dinatoire ; poissons, viandes blanches

Pinot Gris 2022 Vieilles Vignes 9.50

- Rond et complexe ; fruits jaunes et réglisse
- Plats relevés, apéritifs dinatoire, plats en sauce
- Vin Demi Sec

Gewurztraminer 2021 Vin Demi Sec 8.00

- Aromatique et élégant ; notes exotiques et fumées
- Apéritif et cuisine exotique (thai, indien, créole...)

Gewurztraminer 2022 Vieilles Vignes 9.50

- Fruité et charpenté ; mangue et fruits mûrs
- Apéritifs, desserts aux fruits, foie gras - Demi Sec

CREMANTS

Crémant d'Alsace Brut 9.00

De fines bulles pour ce crémant très élégant. Sa belle harmonie en bouche en fait un vin parfait pour tous les moments festifs.

Crémant d'Alsace Brut Rosé Méd. d'Argent 9.50

Le Pinot Noir lui apporte le fruit et le volume en bouche avec une superbe couleur chair de pamplemousse. Apéritif et desserts aux fruits

Crémant d'Alsace Extra Brut Lunatic 11.0

Délicat et très aromatique, il vous surprendra par son côté floral et fruité. Un extra-brut parfait à l'apéritif et sur des tapas

Crémant d'Alsace Brut Magnum 1.5 L 28.0

Fin, tendu avec des notes de pêche blanche et de fruits secs (24 mois de vieillissement sur lattes)

GRANDS CRUS

Riesling Grand Cru Wiebelsberg 2021 11.50

- Raffiné et délicat, sur des notes de fleurs et d'agrumes, il excellera sur vos plats les plus raffinés et fromages de chèvres (terroir de grès rose). *Guide Hachette 2023 - Vin Sec

Riesling Grand Cru Moenchberg 2021 11.50

- Un Riesling racé aux arômes de fruits jaunes. Un vin de gastronomie et de terroir (marno-calcaire) qui sublimera vos poissons et viandes blanches.

Pinot Gris Grand Cru Moenchberg 2021 12.0

- Des notes de réglisse et de coing pour ce vin long et complexe, parfait pour l'apéritif et les fromages corsés -Vin Demi Sec

ROUGES

Rosé 2023 Vin Sec 7.50

- Fruité et gouleyant ; fruits rouges frais
- Terrasse et barbecue

Pinot Noir 2023 Vin Sec 8.00

- Rond, épicé avec des arômes de fruits rouges
- buffets, viandes, fromages et cuisine Italienne

Pinot Noir 2023 Rubis Vin Sec 9.50

- Dense et élégant issu de nos plus vieilles parcelles, élevé quelques mois en barriques
- Viandes rouges et fromages

CUVEES SPECIALES / VENDANGES TARDIVES

Andlau Riesling 2023 Cuvée Lucas 11.0

- Doux, raffiné et minéral ; notes d'oranges confites- Vin demi-sec
- Apéritif, plats élaborés (St Jacques, homard...)

Gewurztraminer 2020 Cuvée Nathan 14.0

- Riche et complexe, notes de fruits confits
- Foie gras, apéritif, dessert - Vin Moelleux

Pinot Gris 2020 Grand Cru Moenchberg Vendanges tardives 19.0

- Notes de figues et d'abricots secs
- Foie gras, apéritif, dessert -- Vin Moelleux

Tarifs transport (France,sauf corse)

Nombre de bouteilles	Prix du transport
< 18	Forfait 30 €
19 - 35	1.60 €/bt
36 - 60	1.40 €/bt
61 - 84	1.30 €/bt
85 - 120	1.20 €/bt
121 - 149	1.10 €/bt
> 150	0.90 €/bt

- Les millésimes épuisés seront remplacés par les suivants
- A partir de 61 bouteilles, livraison sur mini palette en cartons de 6 bouteilles -Possibilité de panachage
- Paiement à la commande par chèque ou Virement bancaire IBAN FR76 1720 6000 0351 1896 9001 060 AGRIFRPP872