

Nos vins naturels	Prix	Commande
<b>ACAJUS 2016</b> Vin acajou sec issu du cépage gewurztraminer une macération de trente jours a donné à ce vin une belle couleur orangé - acajou et une structure finement tanique vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : colluvions à base de grès, exposition Est	<b>11,50 €</b>	
<b>VLAP (vivement l'année prochaine) 2016</b> Vin blanc sec issu de la complantation des cépages sylvaner, auxerrois, pinot gris, riesling, gewurztraminer et pinot noir vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Différents terroirs	<b>14,00 €</b>	
<b>COLLINE P'TITES BULLES 2015</b> Vin blanc finement pétillant issu de la complantation des cépages gewurztraminer, riesling et pinot gris vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : marno-calcaire, exposition Sud et Est	<b>16,00 €</b>	
<b>LE SENTIER AU SUD 2015</b> Vin blanc sec issu de la complantation des cépages riesling et pinot gris vinifié et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : marno-gréseux, exposition Nord-Ouest .	<b>17,00 €</b>	
<b>LE JARDIN LÀ-HAUT 2015</b> Vin blanc sec issu de la complantation des cépages riesling et gewurztraminer vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : marno-calcaire avec un recouvrement de Loess, exposition Est	<b>17,50 €</b>	
<b>SUI GENERIS 2015</b> Vin blanc légèrement pétillant issu du cépage gewurztraminer vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : marno-gréseux, exposition Est	<b>18,00 €</b>	
<b>LA COLLINE CELESTE 2014</b> Vin blanc sec issu de la complantation des cépages gewurztraminer, riesling et pinot gris vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : marno-calcaire, exposition Sud et Est	<b>19,00 €</b>	
<b>SELECTION DE GRAINS NOBLES 2013</b> Vin blanc très liquoreux issu du cépage gewurztraminer vinifié et mis en bouteille avec 30 mg/l de soufre Terroir : marno-calcaire exposition Sud-Est. Bouteille de 50 cl	<b>48,00 €</b>	
Nos vins de mémoire	Prix	
<b>SUNNGASS 2003 CUVÉE COLLECTION</b> Vin blanc sec issu du cépage riesling Vinifié et mis en bouteille avec 90 mg/l de soufre Terroir : marno-gréseux, exposition Nord-Ouest.	<b>18,00 €</b>	

BON DE COMMANDE A RENVOYER			
NOS VINS	PRIX	NOMBRE DE BOUTEILLE	MONTANT PAR VIN
ACAJUS 2016	11,50 €		
VLAP 2016	14,00 €		
COLLINE P'TITES BULLES 2015	16,00 €		
LE SENTIER AU SUD 2015	17,00 €		
LE JARDIN LA-HAUT 2015	17,50 €		
SUI GENERIS 2015	18,00 €		
LA COLLINE CELESTE 2014	19,00 €		
SELECTION DE GRAINS NOBLES 2013	48,00 €		
SUNNGASS 2003	18,00 €		
<b>Total de bouteilles :</b>			
<b>Montant total hors port :</b>			
<b>Frais de port selon encart orange au verso :</b> (nous vous offrons les frais de port à partir de 36 bouteilles)			
<b>Montant total à payer par chèque ci-joint :</b>			

HUBERT ET HEIDI HAUSHERR  
6B, Rue Pasteur 68420 EGUISHHEIM  
03 89 23 40 67 ou 06 81 56 51 60  
contact@vinhausherr.fr

Date de la commande :

Destinataire :

Nom :

Adresse :

Tél :

Portable :

Fax :

E-mail :

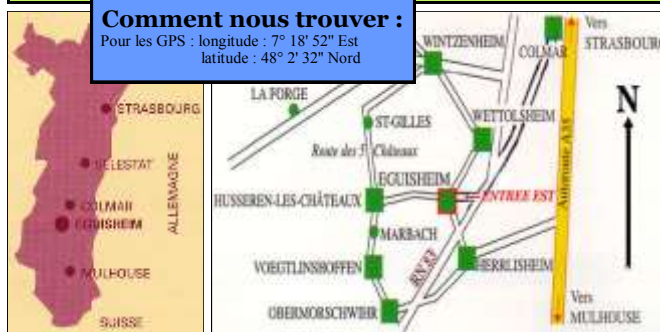
Heures de livraison souhaitées :

Correspondance :

HUBERT ET HEIDI HAUSHERR  
6B, Rue Pasteur 68420 EGUISHHEIM  
03 89 23 40 67 ou 06 81 56 51 60  
contact@vinhausherr.fr

**Comment nous trouver :**

Pour les GPS : longitude : 7° 18' 52" Est  
latitude : 48° 2' 32" Nord



**Séjournez chez nous :**

Deux meublés mitoyens situés au calme au 1er étage, au-dessus de la cave à vin. Chaque appartement de 40 m<sup>2</sup> est composé de : une chambre avec un grand lit (140x190) . Un séjour avec canapé et TV TNT . Un coin cuisine avec four, quatre plaques et cafetière électriques. Une salle de bain avec douche et WC. Un parking privé. La semaine : 300 à 320 euros. Location de draps possible : 10 euros / lit (Période plus courte possible, vous pouvez nous consulter sur le site [www.vinhausherr.fr](http://www.vinhausherr.fr) rubrique : nos meublés .



**Conditions de vente valables jusqu'au 31 décembre 2018 :**

Ces prix à la bouteille de 75 cl (sauf indication contraire) T.V.A de 20% incluse, sont franco de port à partir de 36 bouteilles. Vente par carton de 6 bouteilles, le panachage étant possible, dans la limite des stocks disponibles. Le paiement, par chèque, est à joindre à la commande. Ce bon de commande, mis à jour, est imprimable sur [www.vinhausherr.fr](http://www.vinhausherr.fr)

**Frais de port valable pour la France métropolitaine :**

Par ColiPoste *colissimo* recommandé, délai de 48 heures après réception de la commande :  
6 bouteilles 22,00 €, 12 bouteilles 30,00 €

Par transporteur, délai de une semaine après réception de la commande :

18 bouteilles 25,00 €, 24 bouteilles 20,00 €, 36 bouteilles et plus le port est offert.

Hubert et Heidi Hausherr  
Vin biodynamique et naturel



Notre domaine familial est situé à Eguisheim, le berceau du vignoble alsacien, riche d'une multitude de terroirs originaux et inimitables.

Nous sommes fiers d'être vignerons indépendants, fiers d'élaborer nos propres vins à partir de nos vignes et fiers de les travailler dans une démarche écologique vraie, respectueuse de la vigne et de son environnement.

La qualité du sol est le fondement d'une bonne agriculture paysanne.

Afin de préserver nos sols, nous travaillons nos vignes avec notre cheval de trait ou tout simplement à la main, exclusivement !

Notre démarche biologique et biodynamique complète ce respect du sol.

Cet environnement de qualité apporte à nos vignes un développement équilibré et une résistance naturelle aux agressions climatiques et parasitaires...et une plante qui vit sainement donne des fruits sains !

Les raisins sont récoltés à la main, dans des caissettes.

La récolte est pressée après un léger foulage, dans un pressoir vertical manuel pour préserver la qualité du fruit.

Puis les jus vont directement dans les cuves et démarrent leurs fermentations spontanément dans les 2 à 3 jours grâce aux levures indigènes. Après la fermentation les vins restent sur leurs lies.

Notre travail à la vigne contribue grandement au bon équilibre de nos raisins et donc des jus, ce qui nous évite de faire des ajouts de quoi que ce soit durant la vie du vin.

Dans certains cas seulement, un sulfitage léger à la mise en bouteille peut être nécessaire selon le caractère de la cuvée (toujours dans les limites des principes de l'AVN)

La mise en bouteille est faite à la fin août de l'année suivant la récolte.

L'Alsace est une région de vins de cépages depuis les années quarante.

Pourtant, notre choix de faire des vins naturels nous a amené à une tradition séculaire de complantation : les cépages d'un même lieu-dit sont récoltés, pressés puis vinifiés ensemble pour aller au-delà du fruit et obtenir de vrais vins de terroirs.

Nos vins portent les noms de lieux-dits si la réglementation l'autorise sinon le nom d'une cuvée permet de contourner cet obstacle.

Ils accompagneront vos repas les plus variés avec élégance et justesse, ils apporteront une touche originale et gourmande à vos moments de détente.

Et n'oubliez pas que le vin refait de l'Homme ce qu'il n'aurait jamais dû cesser d'être : l'ami de l'Homme !

Hubert et Heidi Hausherr

En achetant nos vins, vous soutenez une viticulture saine, bien dans son terroir, produisant un vin authentique et naturel.