

Nos vins naturels certifiés biodynamiques Demeter	Prix	Commande
<b>ROUGE BAISER 2018</b> Vin rouge sec issu du cépage pinot noir vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : marno-calcaire avec un léger recouvrement de Loëss, exposition Sud-Est	26,50 €	
<b>AUSSITÔT BUE 2018</b> Vin blanc issu de la complantation des cépages auxerrois, sylvaner et pinot gris vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : colluvions à base de grès, exposition Est	14,50 €	
<b>LE SENTIER AU SUD 2017</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 .	17,00 €	
<b>SUI GENERIS 2016</b> Vin blanc sec issu du cépage gewurztraminer vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : marno-gréseux, exposition Est et marno-calcaire, exposition Sud et Est	18,00 €	
<b>LA COLLINE CELESTE 2017</b> Vin blanc légèrement 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	19,50 €	
<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	49,00 €	
<b>Notre vin de mémoire certifié bio (3eme année de conversion)</b>	Prix	Commande
<b>AU BOUT DU SENTIER 2008 CUVÉE COLLECTION</b> Vin blanc sec issu du cépage riesling, vinifié en cuve inox et mis en bouteille avec 20 mg/l de soufre Terroir : marno-gréseux, exposition Nord-Ouest	22,00 €	

BON DE COMMANDE A RENVOYER			
NOS VINS	PRIX	NOMBRE DE BOUTEILLE	MONTANT PAR VIN
ROUGE BAISER 2018	26,50 €		
AUSSITÔT BUE 2018	14,50 €		
LE SENTIER AU SUD 2017	17,00 €		
SUI GENERIS 2016	18,00 €		
LA COLLINE CELESTE 2017	19,50 €		
SELECTION DE GRAINS NOBLES 2013	49,00 €		
AU BOUT DU SENTIER 2008	22,00 €		
<b>Total de bouteilles :</b>			
<b>Montant total hors port :</b>			
<b>Frais de port selon encart orange au verso :</b>			
<b>Montant total à payer par chèque ci-joint :</b>			

HUBERT ET HEIDI HAUSHERR  
6B, Rue Pasteur 68420 EGUISHEIM  
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 :

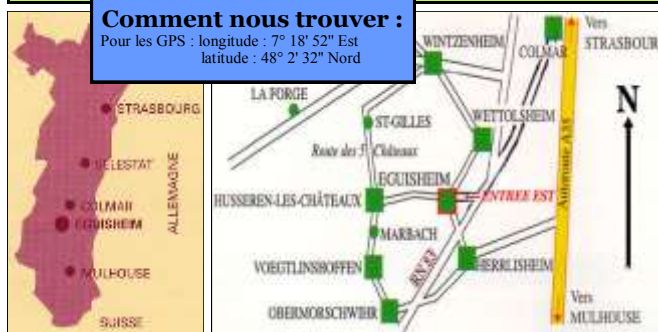
Heures de livraison souhaitées :

Correspondance :

HUBERT ET HEIDI HAUSHERR  
6B, Rue Pasteur 68420 EGUISHEIM  
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



**Séjournes 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. Parking privé. La semaine : 350 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 30 juin 2020 :**

Ces prix à la bouteille de 75 cl (sauf indication contraire) sont TTC et franco de port à partir de 48 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. Bon de commande à jour sur [www.hhh.alsace](http://www.hhh.alsace)

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

Par ColiPoste colissimo recommandé, délai de 48 heures après réception de la commande : 6 bouteilles 25,00 €, 12 bouteilles 30,00 €

Par transporteur, délai de une semaine après réception de la commande : 18 bouteilles 27,00 € 24 bouteilles 21,00 € 36 ou 42 bouteilles 16,00 € + de 48 bouteilles le port est offert.

Hubert et Heidi Hausherr

Vin biodynamique et naturel



Notre domaine familial en permaculture est constitué de 3.75 hectares de vigne et 3 hectares de prairie. Il est situé à Eguisheim village historique proche de Colmar.

Notre démarche biologique et biodynamique, respectueuse des plantes et de leur environnement fait de notre vin une boisson saine et vivante.

La vie du sol étant le fondement de cette agriculture paysanne, nous travaillons nos vignes avec notre cheval de trait ou tout simplement à la main. Cette culture de qualité améliore la résistance naturelle aux agressions climatiques et parasitaires des plantes...et une plante qui vit sainement donne des fruits sains !

La qualité de nos raisins et de nos jus nous permet d'aller au bout de notre idée de faire des vins sans aucun intrant ni sulfite.

L'Alsace est une région de vins de cépages depuis plusieurs décennies. Pourtant notre choix de faire des vins naturels nous amène à une tradition bien plus ancienne de complantation :

les cépages d'un même lieu-dit sont récoltés, pressés puis vinifiés ensemble pour obtenir de vrais vins de terroirs.

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

Nos vins accompagneront vos repas les plus variés avec élégance et justesse. Leur originalité apportera une touche d'authenticité à vos moments de détente.

Hubert et Heidi Hausherr

En achetant nos vins, vous soutenez une viticulture saine, bien dans son terroir et vous consommez un produit sain.