

| Notre vin issu de nouvelles vignes que nous travaillons dans la continuité de notre philosophie paysanne, naturelle et biodiversifiée | Prix | Commande |
|---|---------|----------|
| LES JOBEAUX 2020 Vin rouge sec (sucres <2g/l) issu du cépage gamay 100% vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté. Une macération de 33 jours a donné à ce vin une belle couleur rouge grenat Terroir : granite, exposition Sud-Est | 20.00 € | |
| Nos vins naturels certifiés biodynamiques Demeter | Prix | Commande |
| AUSSITÔT BUE 2019 Vin blanc demi-sec (sucres 15 g/l) issu de la complantation des cépages pinot gris 45% sylvaner 29% et auxerrois 27% vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : colluvions à base de grès, exposition Est | 16.00 € | |
| LE SENTIER AU SUD 2019 Vin blanc sec (sucres 5,6 g/l) issu de la complantation des cépages riesling 55% pinot gris 45% vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : marno-gréseux, exposition Nord-Ouest | 18.00 € | |
| LE JARDIN LÀ-HAUT 2019 Vin blanc sec (sucres 2,5 g/l) issu de la complantation des cépages riesling 66% gewurztraminer 34% vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : marno-calcaire, exposition Est | 19.00 € | |
| ROCK & PORCELAINE (2017 + 2018) Vin blanc demi-sec (26 g/l) issu de la complantation des cépages gewurztraminer 74% pinot gris 17% riesling 9% du millésime 2017 et 2018 vinifié principalement en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : marno-calcaire, et marno-gréseux exposition Sud et Est | 22,00 € | |
| Sélection de Grains Nobles ALTENGARTEN 2013 Vin blanc liquoreux (sucres 288 g/l) 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 € | |

| BON DE COMMANDE A RENVoyer | | | |
|---|---------|---------------------|-----------------|
| NOS VINS | PRIX | NOMBRE DE BOUTEILLE | MONTANT PAR VIN |
| LES JOBEAUX 2020 | 20.00 € | | |
| AUSSITÔT BUE 2019 | 16.00 € | | |
| LE SENTIER AU SUD 2019 | 18.00 € | | |
| LE JARDIN LÀ-HAUT 2019 | 19.00 € | | |
| ROCK & PORCELAINE | 22,00 € | | |
| SELECTION DE GRAINS NOBLES 2013 | 49,00 € | | |
| Total de bouteilles : | | | |
| Montant total hors port : | | | |
| Frais de port selon encart orange au verso : | | | |
| Montant total à payer par chèque ci-joint : | | | |

HUBERT ET HEIDI HAUSHERR
6B, Rue Pasteur 68420 EGUISHHEIM
06 81 56 51 60
contact@vinhausherr.fr

Date de la commande :

Destinataire :

Nom :

Adresse :

Tél :

Portable :

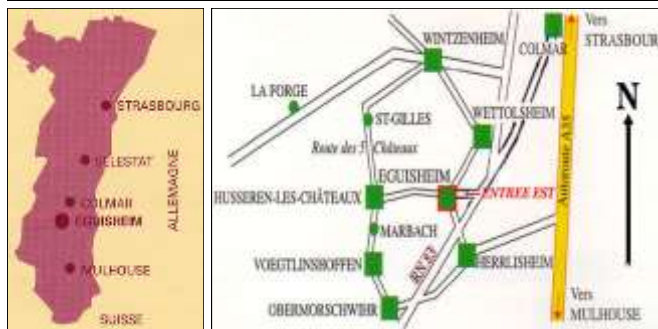
Fax :

E-mail :

Heures de livraison souhaitées :

Correspondance :

HUBERT ET HEIDI HAUSHERR
6B, Rue Pasteur 68420 EGUISHHEIM
06 81 56 51 60
contact@vinhausherr.fr



Séjournes chez nous :



Deux meublés mitoyens situés au calme au 1er étage, au-dessus de la cave à vin. Chaque appartement de 40 m² 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 à partir de 350 euros. Location de draps possible : 10 euros / lit (Période plus courte possible, vous pouvez nous consulter sur le site www.vinhausherr.fr rubrique : nos meublés.

Conditions de vente valables jusqu'au 31 juillet 2022 :

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

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 30,00 € 24 bouteilles 25,00 € 36 ou 42 bouteilles 20,00 € + 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 vignes et 3 hectares de prairies situés autour de notre village Eguisheim et de 0.76 hectares de vignes à Quincié-en-Beaujolais.

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 parasites 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 les repas les plus variés avec élégance et justesse. Leur originalité apportera une touche d'authenticité à tous les moments de détente.

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