

Nos vins naturels certifiés biodynamiques Demeter	Prix	Commande
<b>LE SENTIER AU SUD 2018</b> Vin blanc légèrement pétillant issu de la complantation des cépages riesling et pinot gris vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté <b>Terroir</b> : marno-gréseux, exposition Nord-Ouest	17,50 €	
<b>LE JARDIN LÀ-HAUT 2018</b> Vin blanc légèrement sucré issu de la complantation des cépages riesling et gewurztraminer vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté <b>Terroir</b> : marno-calcaire avec un léger recouvrement de Loess, exposition Est	18,00 €	
<b>LE SENTIER AU SUD 2015</b> Vin blanc sec légèrement oxydatif issu de la complantation des cépages riesling et pinot gris vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté <b>Terroir</b> : marno-gréseux, exposition Nord-Ouest	20,00 €	
<b>ROC ET PORCELAINE</b> Vin blanc légèrement sucré issu de la complantation des cépages gewurztraminer, pinot gris et riesling vinifié principalement en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté <b>Terroir</b> : marno-calcaire, et marno-gréseux exposition Sud et Est	22,00 €	
<b>Sélection de Grains Nobles ALTENGARTEN 2013</b> Vin blanc liquoreux issu du cépage gewurztraminer vinifié et mis en bouteille avec 30 mg/l de soufre <b>Terroir</b> : marno-calcaire exposition Sud-Est. <b>Bouteille de 50 cl</b>	49,00 €	
Notre vin de mémoire certifié bio (3eme année de conversion)	Prix	Commande
<b>AU BOUT DU SENTIER 2008</b> Vin blanc sec issu du cépage riesling vinifié en cuve inox et mis en bouteille avec 20 mg/l de soufre <b>Terroir</b> : marno-gréseux, exposition Nord-Ouest	22,00 €	

BON DE COMMANDE A RENVOYER			
NOS VINS	PRIX	NOMBRE DE BOUTEILLE	MONTANT PAR VIN
LE SENTIER AU SUD 2018	17,50 €		
LE JARDIN LÀ-HAUT 2018	18,00 €		
LE SENTIER AU SUD 2015	20,00 €		
ROC & PORCELAINE	22,00 €		
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 EGUISHHEIM  
03 89 23 40 67 ou 06 81 56 51 60  
contact@vinhausherr.fr

Date de la commande :

Destinataire :

Nom :

Adresse :

Tél :

Portable :

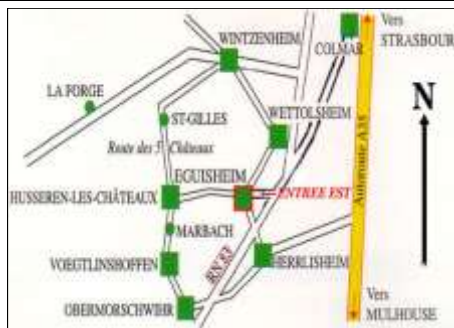
Fax :

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



### 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 31 décembre 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.