

Notre vin issu de nouvelles vignes que nous travaillons dans la continuité de notre philosophie paysanne, naturelle et biodiversifiée	Prix	Commande
LES COPINES DES COPAINS 2022 Vin orange sec (sucres 0.3 g/l) issu des cépages gewurztraminer 40% pinot gris 30% riesling 8% pinot noir 6% auxerrois 6% sylvaner 3% et chasselas 3% en macération pendant 38 jours vinifié en amphores et en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroirs : calcaire et gréseux, exposition Sud et Est	18.00 €	
AUSSITÔT BUE 2020 Vin blanc demi-sec (sucres 11,4 g/l) issu des cépages pinot gris 51% gewurztraminer 27% et auxerrois 22% vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : colluvions à base de grès, exposition Est	16.00 €	
Nos vins naturels certifiés biodynamiques Demeter	Prix	Commande
BULL'DOZER 2023 Vin orange finement pétillant (sucres environ 10 g/l) issu des cépages pinot gris 85% et gewurztraminer 15% en macération partielle vinifié en cuve et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Différents terroirs	18.00 €	
ROUGE VENISE 2022 Vin rouge sec (sucres 0.2 g/l) issu du cépage pinot noir 100% en macération pendant 32 jours vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : marno-calcaire, exposition Sud-Est	28,00 €	
COLLINE CELESTE 2020 Vin blanc demi-sec (sucres 18,1 g/l) issu du cépage gewurztraminer 100% vinifié en fûts et mis en bouteille non filtré et sans sulfite ajouté Terroir : marno-calcaire, 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 €	

STOCK LIMITÉ

STOCK LIMITÉ

BON DE COMMANDE A RENVOYER			
NOS VINS	PRIX	NOMBRE DE BOUTEILLE	MONTANT PAR VIN
LES COPINES DES COPAINS 2022	18.00 €		
AUSSITÔT BUE 2020	16.00 €		
BULL'DOZER 2023	18.00 €		
ROUGE VENISE 2022	28.00 €		
COLLINE CELESTE 2020	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 :

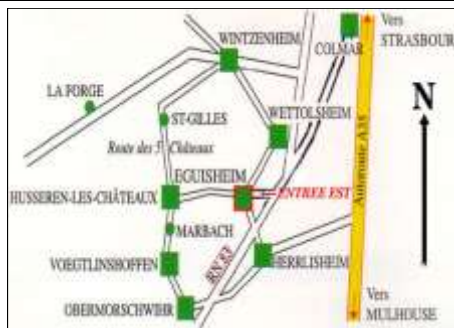
Fax :

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 420 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 dans la limite des stocks disponibles. :

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. Le paiement par chèque, est à joindre à la commande.

Le paiement par virement est possible sur demande.

Frais de port valable pour la France métropolitaine :

Par ColiPoste colissimo recommandé, délai de 48 heures après réception de la commande : 6 bouteilles 27,00 €, 12 bouteilles 32,00 €.

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

18 et 24 bouteilles 36,00 € 30, 36 ou 42 bouteilles 30,00 € 48 bouteilles et + 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. 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 les repas les plus variés avec élégance et justesse. Leur originalité apportera une touche d'authenticité à tous vos moments de détente.

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