



1 route du vin  
68770 Ammerschwihr  
03 89 47 14 53  
griss@free.fr

Octobre 2023

Chers Clients,

Nous sommes ravis de vous présenter notre nouveau tarif de vins. La qualité et le respect de l'environnement sont nos priorités et tous nos vins sont bio depuis 2020.

Découvrez notre gamme diversifiée de vins allant des vins secs aux vins moelleux en passant par les vins de terroirs. Que vous soyez un connaisseur passionné ou simplement à la recherche d'une bonne bouteille pour accompagner un repas, nous avons ce qu'il vous faut.

Chaque bouteille que nous proposons est le fruit d'un travail minutieux dans les vignes, respectant les principes de l'agriculture biologique et de la vinification naturelle.

Nous sommes fiers de vous présenter notre dernière **nouveauté** : un **assemblage** original issu du **Grand Cru Kaefferkopf**. Composé à 70% de Gewurztraminer et 30% de Riesling, c'est un vin gastronomique qui saura vous surprendre par ses arômes subtils et sa complexité en bouche.

**Nous avons le plaisir de vous annoncer nos prochains salons et événements où vous pourrez nous retrouver :**

- **Les 3, 4 et 5 novembre à St Brieu (22)** au palais des congrès et des expositions, rue Pierre de Coubertin.
- **le 18 novembre à Longuenesse (62)** chez Frédéric SMIS, route de Blendecques.
- **les 1, 2 et 3 décembre à Salon de Provence (13)**, Au Cercle des Arts, Rue des Fileuses de Soie.
- **le lundi 20 mai 2024**, au Domaine : Pique-Nique du vigneron. Réservez dès maintenant cette date afin de passer un moment convivial en notre compagnie avec balade dans les vignes et dégustation de vieux millésimes.

Venez nous rendre visite et découvrir notre caveau où vous pourrez déguster nos vins tout au long de l'année.

**De plus, nous vous proposons de bénéficier des offres promotionnelles suivantes :**

- **Un coffret Prestige** comprenant 2 Pinot Blanc, 2 Pinot Gris Futé et 2 Gewurztraminer.
- **Un coffret de 6 Pinot gris** : pour l'achat de 5 bouteilles, la 6<sup>e</sup> est offerte.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande d'information ou pour passer commande.

Nous vous remercions de votre intérêt pour nos vins.

Au plaisir de vous accueillir lors de nos prochains événements,

Marion Strosser et Josiane Griss  
Marguerite et Maurice Griss

# Nos spécialités & nos vins de Terroir

## Le Grand Cru Kaefferkopf

### Nouveauté : le Kaefferkopf Assemblage 2022 :

Composé à 70% de Gewurztraminer et 30% de Riesling, ce vin original, complexe et gourmand accompagnera apéritifs, poissons et volailles en sauce. C'est un vin gastronomique.

### Le Riesling Grand cru Kaefferkopf 2018 :

S'ouvre sur des notes minérales et d'agrumes. La bouche est ample, concentrée et fruitée avec une belle longueur. Vin racé et sec. Il servira d'écrin à la gastronomie régionale comme la matelote de poissons, le coq au riesling ou le Baeckaoffa.

### Le Gewurztraminer Grand cru Kaefferkopf 2017 :

Le nez s'ouvre sur des notes florales et épicées. La bouche est concentrée et riche avec des notes d'épices et de fruits exotiques. Il agrémente l'apéritif, le foie gras, un fromage corsé (bleu de Bresse, Maroilles, Roquefort, Munster...) les cuisines épicées et exotiques, les desserts au chocolat ou aux agrumes.

### Le Riesling Sonnenberg 2021 :

Marqué par son terroir granitique, le nez s'ouvre sur des notes poivrées avec du zeste de citron. La bouche est fine, le vin est harmonieux et frais.

Il accompagne les poissons cuisinés en sauce ou à la crème mais aussi les volailles et les viandes blanches en sauce comme une blanquette de veau.

### La cuvée 1,2,3 Soleil :

C'est un vin plaisir à consommer entre amis, à boire sur une terrasse aux beaux jours... Il est composé de 3 cépages d'où son nom. Vin gastronomique qui peut également accompagner tous vos plats.

### La cuvée "Marion'les" :

C'est un mariage de 2 cépages aromatiques : le gewurztraminer et le muscat, clin d'œil à Marion, qui a rejoint le domaine depuis quelques années. Le nez est floral, la bouche est souple et équilibrée. Ce vin agrémentera la cuisine chinoise, indonésienne, thaï ou indonésienne. Il peut aussi être servi à l'apéritif.

### Le Futé :

cuvée originale puisqu'il s'agit d'un Pinot Gris qui a fermenté dans un foudre neuf ce qui lui donne des arômes vanillés. Il accompagnera parfaitement tous vos plats : entrée, poissons, viandes blanches.



# Bon de commande

2023/2024 (conditionnement en carton de 6 ou 12 bouteilles)



COFFRETS « FÊTES DE NOËL » <i>Valables jusqu'au 31/12/2023</i>	Nb de cartons de 6 bt	Prix du carton	Montant TTC en euros
Pinot Gris 2021 <b>BIO</b> les 6 bouteilles <del>61,80€</del>	.....	51.50 €	.....
<b>Coffret Prestige</b> (2 Pinot Blanc, 2 Pinot Gris Futé, 2 Gewurtz.) les 6 bouteilles <del>62,60€</del>	.....	51.00 €	.....

VINS ET CRÉMANT <i>Conditionnement par carton de 6 ou 12 bouteilles</i>	Millésime	Nb de bouteilles	Prix/ bouteille	Montant TTC en euros
<b>CRÉMANT</b>				
Crémant Brut <i>Elaboré à partir de Pinot Blanc, élégant et raffiné</i>	2019	.....	11.30 €	.....
<b>VINS ROUGES ET ROSÉS</b>				
Pinot Noir <b>BIO</b> <i>Charpenté, aux arômes de cerise et de cassis</i>	2021	.....	11.00 €	.....
Pinot Noir Rosé <b>BIO</b> <i>Frais et finement fruité</i>	2022	.....	10.00 €	.....
<b>VIN ORANGE ET NATURE</b>				
Gris de Griss <b>BIO</b> <i>Vin de macération élaboré à partir de Pinot Gris, vin « nature »</i>	2022	.....	12.00 €	.....
<b>VINS BLANCS SECS</b>				
Edelzwicker – 100 cl <b>BIO</b> <i>Souple et agréable</i>	--	.....	8.80 €	.....
1, 2, 3, SOLEIL <b>BIO</b> <i>Assemblage de 3 cépages, frais, souple et fruité</i>	2022	.....	8.60 €	.....
Sylvaner <b>BIO</b> <i>Léger et désaltérant, au fruité discret</i>	2022	.....	8.50 €	.....
Pinot Blanc <b>BIO</b> <i>Souple et délicat</i>	2021	.....	9.20 €	.....
Riesling <b>BIO</b> <i>Élégant, frais et vif, finement aromatique</i>	2021	.....	9.90 €	.....
Riesling <b>Sonnenberg BIO</b> <i>Fin et minéral, issu d'un terroir de granit, coteau exposé sud</i>	2021	.....	11.70 €	.....
Riesling Grand Cru <b>Kaefferkopf</b> <i>Ample, complexe, avec des notes citronnées et minérales</i>	2018	.....	17.30 €	.....
Grand Cru <b>Kaefferkopf</b> Assemblage <b>BIO</b> <i>Assemblage de Riesling et de Gewurtz., complexe et gourmand</i>	2022	.....	17.00 €	.....
Muscat <b>BIO</b> <i>Croquant et intensément fruité</i>	2021	.....	10.20 €	.....
Pinot Gris <b>BIO</b> <i>Tendre et charnu, aux notes fumées et de fruits jaunes</i>	2021	.....	10.30 €	.....
Pinot Gris <b>Futé</b> <i>Aux arômes vanillés, gastronomique</i>	2019	.....	11.00 €	.....
<b>VINS BLANCS DEMI-SECS OU MOELLEUX</b>				
<b>Marion'les BIO</b> <i>Assemblage de Gewurtz. et de Muscat, souple, au fruité délicat</i>	2020	.....	10.50 €	.....
Pinot Gris <b>Réserve</b> <i>Plus doux que le Pinot Gris classique</i>	2018	.....	10.30 €	.....
Gewurztraminer <i>Intensément aromatique, floral et épicé avec une belle fraîcheur</i>	2019	.....	11.10 €	.....
Gewurztraminer <b>Vieilles Vignes</b> <i>Moelleux et riche</i>	2018	.....	12.20 €	.....
Gewurztraminer Grand Cru <b>Kaefferkopf</b> <i>Ample, riche et complexe</i>	2017	.....	16.30 €	.....
		.....	<b>TOTAL</b>	.....

VINS LIQUEUREUX	Millésime	Nb de bouteilles	Prix/bouteille	Montant TTC en euros
Pinot Gris <b>Vendanges Tardives</b> - 50 cl <i>Notes de miel et de coïng, complexe et intense</i>	2017	.....	19.00 €	.....
Pinot Gris <b>Vendanges Tardives</b> <i>Notes de miel et de coïng, complexe et intense</i>	2017	.....	24.50 €	.....
Gewurztraminer <b>Vendanges Tardives</b> - 50 cl <i>Riche et onctueux, avec une grande complexité aromatique</i>	2018	.....	19.00 €	.....
Gewurztraminer <b>Vendanges Tardives</b> <i>Riche et onctueux, avec une grande complexité aromatique</i>	2017	.....	24.50 €	.....
EAUX DE VIE				
Marc de Gewurztraminer <b>BIO</b> – 50 cl		.....	35.00 €	.....
JUS DE RAISIN				
Jus de raisin <b>BIO</b>		.....	4.10 €	.....
Jus de Muscat <b>BIO</b>		.....	4.50 €	.....
SOUS-TOTAL				
<b>REMISE</b> de 3% à partir de 300€ d'achat, 5% à partir de 500 €, 7% à partir de 500 bouteilles et 10% à partir de 1000 bouteilles				.....
<b>FRAIS DE PORT</b> 16 € pour 6 bouteilles, 20 € pour 12 bouteilles, 25 € pour 18 bouteilles - GRATUIT à partir de 24 bouteilles achetées				.....
TOTAL À PAYER				.....

ADRESSE DE FACTURATION
Nom :
Prénom :
Adresse : _____
Code postal :
Ville :
Téléphone :
Portable :
E-mail :

ADRESSE DE LIVRAISON
<input type="checkbox"/> Idem adresse de facturation
<input type="checkbox"/> Autre adresse : _____
<input type="checkbox"/> Impératif de livraison : _____

REGLEMENT A LA COMMANDE		
<input type="checkbox"/> <b>Chèque</b> joint à la commande et libellé à l'ordre de SAS GRISS	<input type="checkbox"/> <b>Virement bancaire</b> IBAN : FR76 1720 6004 3193 0157 8076 084 BIC : AGRIFRPP872	<input type="checkbox"/> <b>Carte bancaire</b> N° _____ expire fin _____ cryptogramme _____

Date : ..... / ..... / ..... Signature : \_\_\_\_\_

Pour tout renseignement contactez nous au 03 89 47 14 53 ou griss@free.fr

**Merci de compléter ce bon de commande et de l'envoyer à :  
DOMAINE MAURICE GRISS - 1 route du vin -68770 AMMERSCHWIHR**

**Retrouvez nous sur notre site vins-maurice-griss.com et consultez les commentaires de dégustation de nos vins**

#### Conditions d'expédition

- Toute commande doit être un multiple de 6 bouteilles.
- Emballage en cartons de 12 ou 6 bouteilles. Le conditionnement en cartons de 12 est privilégié.
- Panachage accepté à condition de constituer des cartons de 6 ou 12 bouteilles

#### FRAIS DE PORT :

Gratuit à partir de 24 bouteilles envoyées en France Continentale.

#### Conditions de vente

- Nos prix s'entendent TTC (TVA 20% comprise), frais de port compris pour tout envoi d'un minimum de 24 bouteilles en France Continentale et sont valables jusqu'au 30 septembre 2024.
- Bouteilles de 75 cl lorsqu'il n'y a aucune précision.
- **RÉSERVES** : vérifier l'état des colis à la réception. En cas d'avarie, faire des réserves détaillées au moment de la livraison (gel, bris, vols, manquants ou autres).
- **PAIEMENT** : à la commande. Les marchandises vendues restent notre propriété jusqu'à paiement intégral de leur prix.
- **MILLÉSIME** : lorsqu'un millésime est épuisé, il est remplacé pas le millésime le plus proche dans une qualité équivalente.