

Coordonnées de livraison

• Commande à expédier à :

Groupez vos commandes avec vos amis à une seule adresse pour bénéficier des frais de port moins élevés...

Nom et Prénom : _____

N° _____ Rue : _____

CP : _____

Ville : _____

Tél. : _____

E-mail : _____

Autorise le domaine à m'envoyer des offres promotionnelles par e-mail. Votre adresse ne sera cédée à aucun tiers.*

• Adresse de facturation, si différente :

• Vos amis apprécient les Vins d'Alsace ? Notez ci-dessous leurs coordonnées. Ils recevront notre dépliant.

Commande à retourner à :

Frédéric Hansmann

66, rue Principale
67140 Mittelbergheim - France
Tél/Fax : +33 (0)3 88 08 07 44
contact@vinhansmann.com
www.vinhansmann.com



Mittelbergheim, Novembre 2020

Cher Client et Ami,

En cette année très particulière, mon attention se porte d'abord sur votre santé qui je l'espère est au mieux en cette période de pandémie.

Le Domaine Hansmann, toujours exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale, travaille en permanence dans le respect de l'environnement. Une étude environnementale menée en 2020 (avec notamment la Ligue de Protection de Oiseaux) sur 2 de ses parcelles a permis de faire le point.

Bilan : une belle diversité d'oiseaux parmi lesquels des espèces classées vulnérables et aussi une belle biodiversité sur le plan de la flore.

Enfin, vous trouverez notre gamme de vins disponibles à la vente pour égayer votre fin d'année 2020.

Comme les années précédentes, à partir de 36 bouteilles commandées, le prix sera franco de port.

Dans l'attente de votre visite, recevez, cher Client et Ami, nos remerciements les plus sincères pour votre confiance et votre fidélité dans les vins d'Alsace Hansmann.

Bonnes fêtes de fin d'année !

Frédéric Hansmann

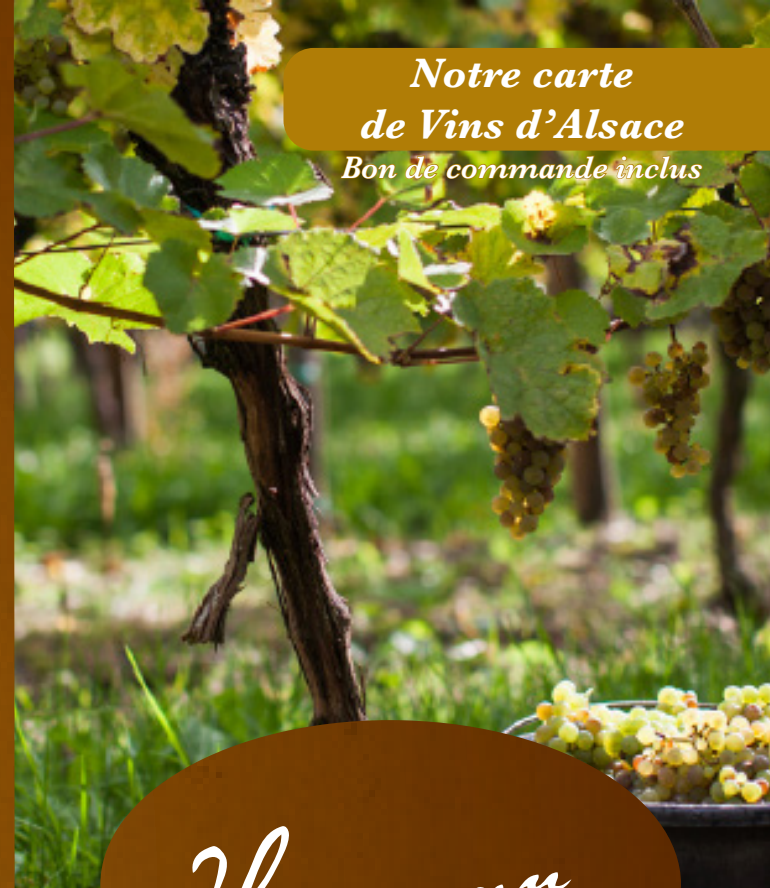
Frédéric Hansmann



www.vinhansmann.com

66, rue Principale
67140 Mittelbergheim - France
Tél/Fax : +33 (0)3 88 08 07 44
contact@vinhansmann.com

**Notre carte
de Vins d'Alsace
Bon de commande inclus**



Hansmann
De Père en Fils



**Viticulteurs à Mittelbergheim
(France - 67140)**

* Conformément à la loi Informatique et Libertés, vous disposez d'un droit de retrait ou de modification de vos coordonnées sur simple demande écrite à notre adresse.

Agence WIK-FACTORY - crédits photos : studio Thomas K - Novembre 2020

Quelques mots sur nos vins de Terroirs

• **Le Sylvaner « Grand Cru Zotzenberg 2015 » :** Mittelbergheim est le seul village d'Alsace à pouvoir s'enorgueillir, depuis 2005, d'avoir du Sylvaner dans l'appellation Grand Cru ! C'est un vin sec aux arômes de fruits frais, d'une acidité très fine qui accompagnera à merveille les produits de la mer les plus raffinés. Garde 10 ans.

• **Le Pfoeller :** Géologiquement c'est le seul terroir calcaire ferrugineux de Mittelbergheim. Sur le domaine, nous y cultivons principalement 2 cépages.

> **Le Gewurztraminer Pfoeller 2017 :** Un nez agréable et fruité avec ses notes de litchi. La bouche équilibrée, d'une bonne persistance aromatique est aussi marquée des arômes de litchi typiques au terroir du « Pfoeller ». Se boit très bien avec les fromages (Munster...), tous types de fondues...

> **Le Pinot-Noir Pfoeller 2019 :** Couleur framboise, nez fruité, pas de tannins en bouche, ce pinot-Noir est très agréable. À boire avec de l'agneau, du lapin, des pizzas, des grillades ou des tartes flambées.

• **Le Brandluft :** Géologiquement c'est un terroir calcaire-gréseux. C'est le sol de prédilection du Riesling pour notre domaine.

> **Le Riesling « Brandluft » 2013 :** Ce vin encore jeune développe des arômes d'agrumes. Au palais son fruité est agréable et son acidité bien fondue. Avec l'âge, ce vin développera ses arômes pétrolés typiques à son terroir. À boire avec des poissons en sauce, saumon, coqs au vin...

Nos cuvées particulières

• **Le Crémant « Brut Millésimé » 2003 :** D'une belle effervescence, il allie des arômes de pain frais et de noix, avec une touche épicée. Patiné, il pourra accompagner les desserts et tout particulièrement ceux au chocolat.

• **Le Gewurztraminer « Vendanges Tardives » 2015 :** Développe des arômes complexes de miel et de fruits confits. Consistant, d'une belle amplitude en bouche avec ses arômes de surmaturation, il pourra se boire en apéritif mais accompagnera également à merveille vos foies gras et desserts.

• **Le Pinot-Gris « Vendanges Tardives » 2016 :** Le nez complexe de ce vin révèle des arômes de raisins secs. En bouche, l'attaque est souple mais le vin monte peu à peu en puissance révélant de discrets arômes de fruits confits. Ce vin encore jeune ira en se bonifiant et accompagnera vos foies gras où vos desserts.

• **Pinot Noir H Nature 2017 :** Après 4 semaines de macération, il est élevé en barrique d'acacia pendant 10 mois. Il contient naturellement des sulfites et n'a subi aucun ajout de produits oenologiques.

Nos cuvées traditionnelles

• **Le Sylvaner 2017 :** D'une belle intensité aromatique, ce vin révèle des arômes de menthe. Sec et agréable, il se boira avec des fruits de mer, des pizzas, des salades ou tout simplement l'été, très frais, en apéritif.

• **Le Rosé :** Avec sa belle couleur framboise vive ce rosé est un vin d'été, léger, très agréable à boire avec des grillades, des pizzas...

• **Le Pinot-Blanc 2017 :** Un nez aromatique aux parfums d'amandes, de noix... Une attaque douce fait de ce vin souple et rond, le vin sec des dames. Ce vin peut accompagner tous vos repas !

• **Le Pinot-Gris 2017 :** Ce vin demi sec a un nez fruit blanc, bourgeon de cassis. En bouche, il est frais et riche avec des arômes pêche et abricot. D'une belle longueur, il peut se boire en apéritif, accompagner vos viandes blanches, vos poissons en sauce ou vos fondues bourguignonnes.

• **Le Muscat 2018 :** Ce vin aux arômes muscatés s'avère frais et croquant en bouche. Peut se boire avec des fruits de mer, des asperges...

• **Le Gewurztraminer « Cuvée Prestige » 2016 :** Le nez intense associe des notes de fruits confits et de miel liées à la sur-maturation. La bouche moelleuse, presque liquoreuse est d'une grande persistance aromatique. Se boit aussi bien en apéritif, avec un foie gras ou un dessert...

• **Le Sylvaner « Cuvée Prestige » 2013 :** Ce vin demi-sec associe les arômes de fruits et de confits, son équilibre acidité / sucre permettra à ce vin d'accompagner à la fois les produits de la mer les plus raffinés et le foie gras.

• **Le Crémant « Brut » :** D'une belle effervescence, il allie des arômes fins et une touche poivrée. Bien équilibré, plein, élégant, il pourra accompagner tout un repas. Le vin d'apéritif par excellence, trou alsacien...

• **Le Crémant « Rosé Brut » :** Ce vin effervescent est fin aux légers arômes de framboise. C'est un vin d'apéritif original et « tendance ».

Bon de commande Transport compris à partir de 36 bouteilles en France

Qté	Cépage (0,75 l/bouteille)	Prix	Sous-total
	Sylvaner « Grand Cru Zotzenberg » 2015	12,90 €	
	Gewurztraminer « Pfoeller » 2017	8,30 €	
	Pinot Noir « Pfoeller » 2019	7,30 €	
	Riesling « Brandluft » 2013	7,90 €	
	Crémant « Brut Millésimé » 2003	10,20 €	
	Gewurztraminer « Vendanges Tardives » 2015	21,90 €	
	Pinot-Gris « Vendanges Tardives » 2016	21,90 €	
	Pinot Noir H Nature 2017	26,30 €	
	Sylvaner 2017	6,00 €	
	Rosé	5,90 €	
	Pinot Blanc 2017	6,00 €	
	Pinot-Gris 2017	8,20 €	
	Muscat 2018	6,50 €	
	Gewurztraminer « Cuvée Prestige » 2016	13,60 €	
	Sylvaner « Cuvée Prestige » 2013	9,50 €	
	Crémant d'Alsace « Brut »	7,30 €	
	Crémant d'Alsace « Rosé Brut »	7,70 €	

Frais de port (- de 36 bouteilles) 18 €

TOTAL

Remise de 5% à partir de 72 bouteilles.

Colis de 6/12 bouteilles assorties selon votre choix.

À la livraison, il vous appartient de vérifier le bon état des colis et de refuser la marchandise endommagée. Vous pourrez éventuellement formuler vos réserves auprès du transporteur dans les trois jours par lettre recommandée avec accusé de réception.

Hansmann
de Père en Fils