

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

Octobre 2024

Chers Clients,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre nouveau tarif de vins. Notre domaine, entièrement certifié en agriculture biologique, vous propose une gamme diversifiée de vins pour toutes les occasions et tous les plaisirs.

Que vous recherchiez des vins secs ou moelleux, des vins de terroirs ou des bulles, vous trouverez une sélection adaptée à vos envies. De l'apéritif au dessert en passant par les fromages, de la cuisine de tous les jours aux repas festifs, nos vins sauront sublimer chaque moment de convivialité.

En achetant nos vins, vous soutenez une viticulture artisanale et respectueuse de la nature. N'hésitez pas à nous contacter pour toute information : nous serons ravis de vous guider dans le choix des cuvées.

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

- les 25, 26 et 27 octobre 2024 à St Brieuc (22) au palais des congrès et des expositions, rue Pierre de Coubertin,
- le 16 novembre 2024 à Longuenesse (62) chez Frédéric SMIS, route de Blendecques,
- les 30 novembre et 1^{er} décembre 2024 à Salon de Provence (13), Au Cercle des Arts, rue des Fileuses de Soie,
- le lundi 9 juin 2025 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 découverte comprenant 2 « 1,2,3 Soleil », 2 Marion'les et 2 Pinot Gris Réserve.
- Un coffret de 6 Muscat.

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

Le Kaefferkopf Assemblage 2022, 1 ★ dans le Guide Hachette :

Composé à 70% de Gewurztraminer et 30% de Riesling, ce vin est chaleureux et équilibré, ample et gras, aux arômes de fruits exotiques, de fruits confits et de miel. C'est un vin gastronomique.

Le Riesling Grand cru Kaefferkopf 2019 :

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 ou le coq au riesling.

Le Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2022, ❤️ du Guide Hachette :

Riesling au nez complexe, partagé entre minéralité et citron mûr voire confit. En bouche, il est intense, aromatique et frais de bout en bout, à la fois riche et acidulé.

Le Gewurztraminer Grand cru Kaefferkopf 2020 :

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 agrémenté 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 2022 :

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.





Bon de commande

2024/2025 (conditionnement en carton de 6 ou 12 bouteilles exclusivement)



| COFFRETS « FÊTES DE NOËL » Valables jusqu'au 31/12/2024 | Nb de cartons de 6 bt | Prix du carton | Montant TTC en euros |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|-------------------------|
| MUSCAT 2022 les 6 bouteilles 64,20 € | | 51.00 € | |
| Coffret Prestige (2 « 1,2,3 Soleil », 2 « Marion'les », 2 Pinot Gris réserve) les 6 bouteilles 61,60 € | | 50.00 € | |

| VINS ET CRÉMANT Conditionnement par carton de 6 ou 12 bouteilles | Millésime | Nb de bouteilles | Prix/ bouteille | Montant TTC en euros |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|--------------------|-------------------------|
| CRÉMANT | | | | |
| Crémant Brut Elaboré à partir de Pinot Blanc, élégant et raffiné | -- | | 11.90 € | |
| VINS ROUGES ET ROSÉS | | | | |
| Pinot Noir Charpenté, aux arômes de cerise et de cassis | 2023 | | 11.50 € | |
| Pinot Noir Rosé Frais et finement fruité | 2023 | | 10.50 € | |
| VIN ORANGE ET NATURE | | | | |
| Gris de Griss Vin de macération élaboré à partir de Pinot Gris, vin « nature » | 2022 | | 12.50 € | |
| VINS BLANCS SECS ET DEMI-SECS | | | | |
| Edelzwicker – 100 cl Souple et agréable | -- | | 9.20 € | |
| 1, 2, 3, SOLEIL Assemblage de 3 cépages, frais, souple et fruité | 2022 | | 9.00 € | |
| Sylvaner Léger et désaltérant, au fruité discret | 2022 | | 8.90 € | |
| Pinot Blanc Souple et délicat | 2022 | | 9.60 € | |
| Riesling Élégant, frais et vif, finement aromatique | 2021 | | 10.40 € | |
| Riesling Sonnenberg Fin et minéral, issu d'un terroir de granit, coteau exposé sud | 2022 | | 12.30 € | |
| Riesling Grand Cru Kaefferkopf Ample, complexe et minérales | 2019 | | 17.80 € | |
| Riesling Grand Cru Kaefferkopf Guide Hachette ♥ Riche, concentré, avec des notes citronnées et minérales | 2022 | | 19.30 € | |
| Grand Cru Kaefferkopf Guide Hachette 1★ Assemblage de riesling et Gewurz, aux aromes de fruits exotiques | 2022 | | 17.50 € | |
| Muscat Croquant et intensément fruité | 2022 | | 10.70 € | |
| Marion'les Assemblage de Gewurz. et de Muscat, souple, au fruité délicat | 2022 | | 11.00 € | |
| Pinot Gris Tendre et charnu, aux notes fumées et de fruits jaunes | 2021 | | 10.80 € | |
| Gewurztraminer Intensément aromatique, floral et épicé avec une belle fraîcheur | 2021 | | 11.60 € | |
| VINS MOELLEUX | | | | |
| Pinot Gris Réserve Plus doux que le Pinot Gris classique | 2018 | | 10.80 € | |
| Gewurztraminer Vieilles Vignes Moelleux et riche | 2019 | | 12.80 € | |
| Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf Ample, riche et complexe | 2020 | | 17.00 € | |
| | | | TOTAL | |

| VINS LIQUEUREUX | Millésime | Nb de bouteilles | Prix/bouteille | Montant TTC en euros |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------|----------------|----------------------|
| Muscat <i>Vendanges Tardives</i> - 50 cl  <i>Aromatique, complexe et riche (Stock limité)</i> | 2022 | | 30.00 € | |
| Pinot Gris <i>Vendanges Tardives</i> - 50 cl <i>Notes de miel et de coïng, complexe et intense</i> | 2017 | | 20.00 € | |
| Pinot Gris <i>Vendanges Tardives</i> <i>Notes de miel et de coïng, complexe et intense</i> | 2017 | | 26.00 € | |
| Gewurztraminer <i>Vendanges Tardives</i> - 50 cl <i>Riche et onctueux, avec une grande complexité aromatique</i> | 2018 | | 20.00 € | |
| Gewurztraminer <i>Vendanges Tardives</i> <i>Riche et onctueux, avec une grande complexité aromatique</i> | 2018 | | 26.00 € | |
| EAUX DE VIE | | | | |
| Marc de Gewurztraminer – 50 cl  | | | 35.00 € | |
| SOUS-TOTAL | | | | |
| REMISE 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 | | | | |
| FRAIS DE PORT 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"/> Chèque joint à la commande et libellé à l'ordre de SAS GRISS | <input type="checkbox"/> Virement bancaire IBAN : FR76 1720 6004 3193 0157 8076 084 BIC : AGRIFRPP872 | <input type="checkbox"/> Carte bancaire 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 2025.
- 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.