

PLAN D' ACCES



En arrivant de St DIE par le col du Bonhomme (RN 415), après Kaysersberg, arrivé à AMMERSCHWIHR; prendre au 2ème feu à gauche (près de la Tour).

En arrivant du Sud (RN 83) à hauteur de Colmar, prendre à gauche la direction St DIE par le Col (RN 415) et, arrivé dans AMMERSCHWIHR; prendre au feu à droite (près de la Tour).

En arrivant du Sud par Autoroute : ou du Nord par RN 83 : sortir au niveau de HOUSSEN (nord de Colmar) = giratoire perché, prendre la direction de Kaysersberg, à l'arrivée au village Kientzheim : prendre à gauche vers AMMERSCHWIHR et, dans la localité suivre Centre Ville: **c'est à 50 m avant les feux.**

BONNE ROUTE

Thierry SCHERRER
Œnologue – Viticulteur
 1, rue de la gare
 68770 AMMERSCHWIHR
 France
 Tél. 03.89.47.15.86
 Portable: 06 73 40 15 44
 E-mail : Thierry.SCHERRER@wanadoo.fr

Thierry SCHERRER
 Œnologue Viticulteur
 1, rue de la Gare
 68770 AMMERSCHWIHR
 France
 Tél. (33) 03.89.47.15.86
 Portable: 06 73 40 15 44
 e-mail: Thierry.SCHERRER@wanadoo.fr
 www.thierry-scherrer.fr



PRIX DU TRANSPORT T.T.C.

Base T.V.A. 20 %
 Valable jusqu'au 31.12.2018

Nombre de bouteilles	Zone 1	Zone 2	Zone 3
6 bout par la Poste partout	17 €		
12 bout. En FRANCE	27€		
24 bout en Messagerie (caisse de 12) panachage possible	24 €	36 €	42 €
36 bout en Messagerie (caisse de 12) panachage possible	30 €	42€	48 €
72 bout Maximum sur palette (de 42 à 72 bout) cartons de 6	52 €	55 €	62 €
150 bout-Maximum sur palette (de 78 à 150 bout) cartons de 6	64€	69 €	82 €

Zone DEPARTEMENTS

Zone 1 : 54 57 67 68 88

Zone 2 : 01 02 03 07 08 10 12 14 15 18 19 21 22 23 24 25 26 27 28 30
 31 34 35 36 37 38 39 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53
 55 56 58 59 60 61 62 62 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80
 81 82 85 86 87 89 90 91 92 93 94 95

Zone 3 : 04 05 06 09 11 13 16 17 29 32 33 40 64 65 66 83 84

Pour 6 ou 12 bouteilles J'utilise la POSTE. Le colis arrive chez vous, si vous êtes absent: vous le récupérez à l'agence postale. Permet aussi d'envoyer un cadeau à un ami !

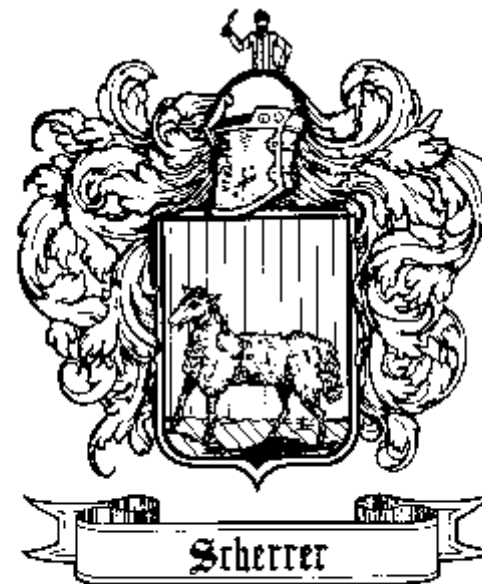
Pour les pays voisins D, NL, L, B : 21 € pour 6 bouteilles : 32 € pour 12 bouteilles Autre pays, me demander !

En Messagerie: 24 ou 36 bouteilles, j'utilise des caisses de 12 Export avec intercalaires pour éviter la casse. Les caisses voyagent seule et sont manipulées d'un dépôt à un autre.

En Palette : A partir de 42 bouteilles les cartons de 6 bouteilles simples voyagent sur une palette, ne sont plus manipulés depuis chez-moi jusque chez-vous. Le prix est celui de la palette pour toute quantité de 42 à 72 bouteilles : pareil pour les catégories supérieures.

Pour le transport, nous avons besoin de votre **adresse mail** et de votre **N° de téléphone mobile**. Au départ, je connais la date de livraison: et le transporteur vous fera un mail ou un SMS pour vous prévenir du moment de la livraison.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Spécialités:

Vins d'Alsace
Crémant d'Alsace
KAEFFERKOPF
Pinot – noir
 élevé en fût de chêne

Mis en Bouteilles à la Propriété



Thierry SCHERRER

Œnologue – Viticulteur

Présentation

AMMERSCHWIHR : C'est une des plus importantes communes viticoles d'Alsace, située dans la poche de Colmar. Ici nous disposons d'un microclimat, bien protégé des vents du nord, encaissé à l'entrée de la vallée de Kaysersberg, nous avons une avance très nette du cycle végétatif de la vigne et, par là une avance de maturité. Nos vins s'expriment ainsi par de très beaux arômes et une finesse remarquable.

KAEFFERKOPF : C'est un terroir reconnu dès 1932, qui a donné à notre cité d'Ammerschwihl sa renommée. Pour ma part il est issu du Gewurztraminer. Avec 2007 nous entrons dans la famille des GRAND-CRU d'Alsace. Il y a aussi du Riesling Maintenant ! (qui était réserve avant)

Cuvée Saint-Michel : Issu du Tokay Pinot-Gris vendangé à la fin septembre (depuis 2003) alors qu'auparavant c'était en plein été de la Saint Martin. Il a subi la déshydratation des baies, ce qui lui confère une richesse aromatique que je qualifie de véritable poème. Avec le 2011 : la succession est assurée !

Cuvée Antoinette 2014: Le Gewurztraminer 2014 ayant lui aussi subi une déshydratation des baies : c'est également un poème vinique. Ce délice de la récolte 2014, digne successeur de la cuvée de l'An 2000 & 2001&2003 la nature me permet de réaliser un tel délices tous le 3 ou 4 ans.

Crémant d'Alsace : Elaboré selon la méthode traditionnelle, il est très apprécié soit en apéritif, soit avec du cassis en Kir royal, soit en fin de repas. Idéal pour les grandes réceptions, je peux réaliser une étiquette personnalisée en conséquence. A maintes reprises il a remporté des distinctions à des concours : **Médaille d'or** en 1999 et **Médaille d'argent** en 1998,2000 & 2001 au concours de Crémants de France. **Maintenant il y a aussi le Crémant Rosé.**



Thierry SCHERRER TARIF DES VINS 2020

Prix net T.T.C. (base T.V.A. 20 %) par bouteille départ Cave : Prix valables jusqu'au 31.12.2020

Nom du Vin	Edition aout 2020	Volume	Prix T.T.C.
AOC ALSACE			
<small>(certains millésimes se terminent et seront remplacé par le / suivant)</small>			
EDELZWICKER	2018	1.00 l	5.00 €
PINOT – BLANC	2019	0.75 l	5.00 €
MUSCAT 2019	Cuvée BERNARD Hachette 2020	0.75 l	7.50 €
<small>C'est le vin d'Alsace le plus fruité au bouquet caractéristique qui vous donne l'impression de croquer le raisin de Muscat. Il convient à merveille pour un apéritif: certaines personnes aiment l'accompagner avec les asperges.</small>			
MUSCAT 2018	Cuvée BERNARD Doux	0.75 l	7.50 €
<small>L'été 2018 m'a donné un MUSCAT d'une exceptionnelle maturité: très riche en sucre. J'ai eu envie de le vinifier en vin doux: Idéal pour l'apéro !</small>			
PINOT GRIS	2017	0.75 l	6.00 €
<small>Vin charpenté, élégant, rond et long en bouche, il présente des arômes complexes de sous bois, légèrement fumé, il est excellent avec les viandes blanches.</small>			
PINOT – GRIS	2017 Réserve Particulière	0.75 l	7.50 €
<small>Ce vin riche et fin, d'un moelleux subtil se marie très bien avec des toasts, toutes les variantes de canard, mais également en verre de l'amitié avec des petits gâteaux sucrés. Sélectionné par Hachette pour le guide 2009</small>			
PINOT – NOIR	2017 élevé en fûts de chêne	0.75 l	7.50 €
<small>Son fruité et sa richesse de caractère sont dus à son séjour en barriques de chêne neuves. Il accompagne les viandes rouges style gibier, mouton: ainsi que des fromages de caractère (chèvre). Hachette 2015</small>			
RIESLING	2017	0.75 l	6.00 €
<small>Très apprécié sur choucroute, poissons, crustacés</small>			
GEWURZTRAMINER	2017	0.75 l	7.50 €
<small>Une alternative au Grand-Cru, suite aux petites récoltes passées. C'est le plus parfumé des vins d'Alsace. Il donne des vins puissants aux arômes de rose et d'épices d'une grande richesse. On le sert volontier en apéritif, sur un dessert sucré, avec des fromages forts (Munster) mais il s'accommode très bien avec les spécialités asiatiques.</small>			
AOC ALSACE GRAND-CRU			
RIESLING Grand-Cru Kaefferkopf	2015 suivi du 2018	0.75 l	7.50 €
<small>Pour ceux qui préfèrent un Riesling de caractère, celui-ci exprimera à merveille le terroir où il est né : sa note minérale qui s'exprimera de plus en plus avec l'âge s'associera aux mets les plus raffinés - poissons avec sauces en particulier et St-Jacques. Hachette 2017</small>			
GEWURZ Grand-Cru Kaefferkopf	2017	0.75 l	8.50 €
<small>Issu du terroir Kaefferkopf, un terrain argilo-calcaire : il se développe lentement et exprime toute sa finesse après quelques années.</small>			
CREMANT D'ALSACE	Cuvée Thierry	0.75 l	7.50 €
<small>Vin effervescent issu du Pinot blanc, il se consomme beaucoup en apéritif, c'est le vin préféré pour les réceptions (à il est possible de personnaliser l'étiquette). Il a été sélectionné par le guide HACHETTE 2000 des Vins qui lui a attribué une étoile.</small>			
CREMANT D'ALSACE	Cuvée Thierry ROSÉ		8.50 €
<small>Issu du Pinot-Noir, présenté en bouteille blanche il vous séduira par sa couleur Rose et ses arômes fruités. Sélectionné par le Guide HACHETTE 2013</small>			
LES VINS PLAISIR en AOC Alsace & Grand-Cru			
Cuvée Saint Michel	PINOT- GRIS 2017	0.75 l	12,00 €
<small>Vendangé exceptionnellement à la St Michel suite à l'été caniculaire 2003, ce vin est parfumé et liquoreux, un poème en terme de vin. Idéal avec le foie gras. Il se déguste à petite dose. (normalement ce type de vin est vendangé à la St Martin; mais depuis 2003 la maturité est plus tôt)</small>			
Cuvée Antoinette	GEWURZTRAMINER 2014	0.75 l	12.00 €
<small>C'est un des délices de la récolte 2014. Ce vin exceptionnel, très parfumés et liquoreux se savoure pour de grandes occasions. Il me permet d'assurer la continuité des cuvées de l'an 2000 /2003/2009-& 2011 que beaucoup ont appréciée.</small>			
RIESLING 2011 Grand-Cru Kaefferkopf		0.75 l	11,00 €
<small>Millésime d'exception Cette cuvée a atteint une maturité très élevée (14.5 %) Sa sucrosité fondue avec son acidité, elle exprime un magnifique fruité. Ce Riesling n'est pas sec comme de tradition, il accompagnera à merveille les fins poissons (mer & eau douce), les coquilles St Jacques et tout ce qui a trait au raffinement.</small>			

Thierry SCHERRER
Œnologue – Viticulteur
1, rue de la gare
68770 AMMERSCHWIHR
Tél. 03.89.47.15.86.
Portable: 06 73 40 15 44
E-mail: Thierry.SCHERRER@wanadoo.fr

NOM & PRENOM.....
ADRESSE
.....
.....
Adresse mail
N° Tél Mobile.....(pour l'expédition)

BON DE COMMANDE

	VOL	Prix Unitaire	Nombre	MONTANT
EDELZWICKER 2018	1.00	5.00 € =
PINOT BLANC 2019	0.75	5.00 € =
MUSCAT 2019 Cuvée BERNARD	0.75	7.50 € =
MUSCAT 2018 Doux	0.75	7.50 € =
PINOT-GRIS 2017	0.75	6.00 € =
PINOT-GRIS 2017 Réserve Particulière	0.75	7.50 € =
PINOT NOIR 2017	0.75	7.50 € =
RIESLING 2017	0.75	6.00 € =
GEWURZTRAMINER 2017	0.75	7.50 € =
RIESLING 2015 /18 Grand-Cru Kaefferkopf	0.75	7.50 € =
GEWURZTRAMINER 2017 Grand-Cru Kaefferkopf	0.75	8.50 € =
CREMANT D'ALSACE Cuvée Thierry	0.75	7.50 € =
CREMANT D'ALSACE Cuvée Thierry Rosé	0.75	8.50 € =
PINOT GRIS 2017 Cuvée Saint – Michel	0.75	12.00 € =
GEWURZTRAMINER 2014 Cuvée Antoinette	0.75	12.00€ =
RIESLING Millésime d'exception 2011 Grand-Cru Kaefferkopf	0.75	11.00 € =
Vente Interdite aux moins de 18 ans				
TOTAL =				Bts =.....€
Frais de transport =				€
SOMME à PAYER =				€

Vente par correspondance: Règlement par Carte Bancaire (Unique moyen de paiement depuis un autre pays que la France)

Numéro de Carte Bancaire

Date d'expiration Nom du Titulaire de la Carte.....

Signature du Titulaire..... N° 3 chiffres au Dos de la carte.....