

PLAN D' ACCES

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

Thierry SCHERRER
 Œnologue Viticulteur
 1, rue de la Gare
 68770 AMMERSCHWIHR
 France
 Tél. 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 31.12.2025

Nombre de bouteilles	Zone 1	Zone 2	Zone 3
6 bout par la Poste partout	21 €		
12 bout. En FRANCE	34 €		
24 bout en Messagerie (caisse de 12) panachage possible	43 €	52 €	62 €
36 bout en Messagerie (caisse de 12) panachage possible	50 €	62€	78 €
72 bout Maximum sur palette (de 42 à 72 bout) cartons de 6	72 €	83€	102 €
150 bout-Maximum sur palette (de 78 à 150 bout) cartons de 6	84€	106 €	122 €

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 !

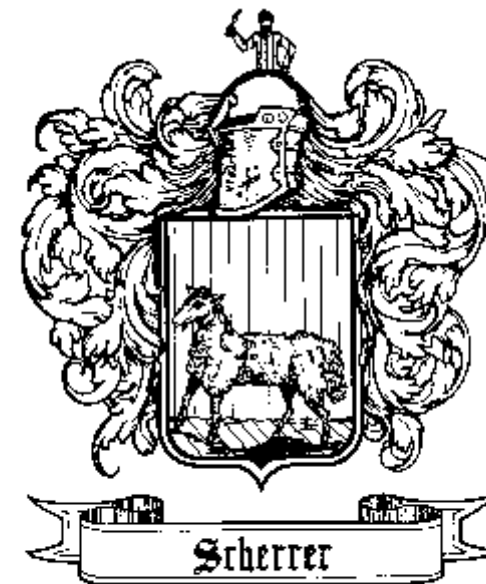
Pour les pays voisins D, NL, L, B : 26 € pour 6 bouteilles : 38 € pour 12 bouteilles Autre pays, me demander !

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.

Vins d'Alsace
 Appellation Alsace Contrôlée



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



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

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'Ammerschwihr 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 2017 : la succession est assurée !

Cuvée Antoinette 2020: Le Gewurztraminer 2020 ayant lui aussi subi une déshydratation des baies : c'est également un poème vinique. Ce délice de la récolte 2020, 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, et Le Thierry Bulles en MUSCAT demi-sec**



Thierry SCHERRER TARIF DES VINS 2025

Prix net T.T.C. (base T.V.A. 20 %) par bouteille départ Cave : Prix valables jusqu'au 31.12.2025

Nom du Vin	Edition décembre 2025	Volume	Prix T.T.C.
AOC ALSACE			
<small>(certains millésimes se terminent et seront remplacés par le / suivant)</small>			
EDELZWICKER 2024		1.00 l	5.50 €
PINOT – BLANC 2024		0.75 l	5.50 €
MUSCAT 2023	Cuvée BERNARD Hachette 2020	0.75 l	8.00 €
<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>			
PINOT GRIS 2023		0.75 l	6.50 €
<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 2022	Réserve Particulière	0.75 l	8.00 €
<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.</small>			
PINOT – NOIR 2024	élevé en fûts de chêne	0.75 l	8.00 €
<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 2024		0.75 l	6.50 €
<small>Très apprécié sur choucroute, poissons, crustacés</small>			
GEWURZTRAMINER 2023		0.75 l	8.00 €
<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</small>			
AOC ALSACE GRAND-CRU			
RIESLING Grand-Cru Kaefferkopf 2023		0.75 l	8.00 €
<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</small>			
GEWURZ Grand-Cru Kaefferkopf 2019		0.75 l	9.00 €
<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 BRUT		0.75 l	8.00 €
<small>Vin effervescent issu du Pinot blanc, il se consomme beaucoup en apéritif, c'est le vin préféré pour les réceptions (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 Rosé BRUT		0.75 l	9.00 €
<small>Vin effervescent issu du Pinot Noir</small>			
THIERRY Bulles VSIG DEMI-SEC		0.75 l	8.00 €
<small>J'ai voulu faire un vin de MUSCAT effervescent en demi-sec (donc plus doux que le Crémant. Ce cépage n'étant pas prévu en appellation Crémant d'Alsace, ce sera du Vin Sans Indication Géographique.</small>			
Cuvée Saint Michel PINOT- GRIS 2020		0.75 l	13,00 €
<small>Vendangé exceptionnellement à la St Michel suite à l'été caniculaire 2020, 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 2020		0.75 l	13.00 €
<small>C'est un des délices de la récolte 2020. Ce vin exceptionnel, très parfumé et liquoreux se savoure pour de grandes occasions. Il me permet d'assurer la continuité des cuvées de l'an 2000 /2003/2009+& 2011 qui beaucoup ont appréciées.</small>			
RIESLING 2011 Grand-Cru Kaefferkopf			
<small>Millésime d'exception</small>			

Thierry SCHERRER
Œnologue – Viticulteur
1, rue de la gare
68770 AMMERSCHWIHR
Tél. 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 2024	1.00 l	5.50 €	=.....
PINOT BLANC 2024	0.75	5.50 €	=.....
MUSCAT 2023 Cuvée BERNARD	0.75 l	8.00 €	=.....
PINOT-GRIS 2023	0.75 l	6.50 €	=.....
PINOT-GRIS 2022 Réserve Particulière	0.75	8.00 €	=.....
PINOT NOIR 2024 Elevé en fûts de chêne	0.75	8.00 €	=.....
RIESLING 2024	0.75	6.50 €	=.....
GEWURZTRAMINER 2023	0.75 l	8.00 €	=.....
RIESLING 2023 Grand-Cru Kaefferkopf	0.75	8.00 €	=.....
GEWURZTRAMINER 2019 Grand-Cru Kaefferkopf	0.75	9.00 €	=.....
CREMANT D'ALSACE Cuvée Thierry	0.75	8.00 €	=.....
CREMANT Rosé	0.75	9.00 €	=.....
THIERRY Bulles	0.75	8.00 €	=.....
PINOT GRIS 2020 Cuvée Saint – Michel	0.75	13.00 €	=.....
GEWURZTRAMINER 2020 Cuvée Antoinette	0.75	13.00€	=.....

Il se peut que l'un ou l'autre passe au millésime suivant : ça dépendra des ventes.

Vente Interdite aux moins de 18 ans

TOTAL =Bts =.....€

Frais de transport =.....€

SOMME à PAYER =.....€

Paiement:

- A la commande; par chèque (courrier)
- Par carte bancaire: vous m'appellez ou un Mail, j'aurai besoin de votre adresse mail pour vous envoyer un lien où vous pourrez payer par CB en mode sécurisé depuis votre ordi.
- Sur place à la cave; Espèce, Chèque, Carte Bancaire
- Lors de mes livraisons, par chèque ou CB sur mon Smartphone équipé d'une appli TPE