

Qté	APPELLATION	P.U. €	TOTAL
A ACCORDER AVEC NOS VINS ET CRÉMANTS		70 cl	
	LIQUEUR DE GINGEMBRE	40° 22,00	
	LIQUEUR DE FRAMBOISE	35° 19,00	
	LIQUEUR DE MYRTILLE	30° 18,00	
	LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS	35° 19,00	
	CRÈME DE CASSIS	20° 13,00	
	CRÈME DE GRIOTTES	18° 12,00	
	CRÈME DE MIRABELLE	18° 12,00	
	CRÈME DE PÊCHE DES VIGNES	18° 13,00	
Eaux de Vie		70 cl	
	FRAMBOISE	45° 28,00	
	MARC DE GEWURZTRAMINER	45° 26,00	
	MIRABELLE	45° 26,00	
	KIRSCH	45° 27,50	
	VIILLE PRUNE	42° 28,50	
	POIRE WILLIAMS	45° 27,00	
	QUETSCH	43° 23,00	
SOUS-TOTAL			
FRAIS DE PORT (<i>gratuits à partir de 36 bouteilles</i>)			
REMISE ÉVENTUELLE			
TOTAL T.T.C. À PAYER			

COMMANDE À EXPÉDIER À:

NOM : Prénom :
 Adresse :
 Code postal : Ville:
 Tél : E-mail :

Pensez à grouper vos commandes avec vos amis pour bénéficier des frais de port gratuits.

ADRESSE DE FACTURATION, SI DIFFÉRENTE:

NOM : Prénom :
 Adresse :
 Code postal : Ville:
 Tél : E-mail :

VOTRE CORRESPONDANCE:

(Changement d'adresse, suggestions, commentaires)

.....

CARACTÉRISTIQUES DES VINS D'ALSACE

CRÉMANTS BLANC ET ROSÉ

Vinifié selon la méthode champenoise, nos Crémants d'Alsace sauront faire pétiller tous les moments de la vie.

SIGOBULLES®

C'est un vin effervescent fruité, vinifié à partir du Muscat d'Alsace, selon la méthode champenoise. C'est une boisson festive qui se déguste aussi bien à l'apéritif qu'au moment du dessert.

EDELZWICKER

Assemblage harmonieux de plusieurs cépages blancs. Il est léger et agréable pour la consommation courante et les entrées.

SYLVANER

Frais et léger avec un fruité subtile, il accompagne avec bonheur les fruits de mer, les poissons et la charcuterie.

PINOT AUXERROIS

Il allie fraîcheur, souplesse et finesse, légèrement aromatique il s'accorde avec la plupart des mets.

RIESLING

Triomphe du terroir alsacien, il développe différents arômes en fonction du sol sur lequel il est planté. D'une grande finesse et au fruité délicat il s'accordera parfaitement avec les poissons, fruits de mer et la choucroute.

MUSCAT

Sec avec un parfum inimitable. Il constitue un merveilleux apéritif et un délicieux vin de réception.

PINOT GRIS

Opulent et corsé, il aime la bonne chair, le foie gras, les viandes blanches et les rôtis.

GEWURZTRAMINER

Corsé, élégant et bien charpenté, il enveloppe le nez et la bouche. Somptueux avec la cuisine exotique, les fromages corsés, l'apéritif ou le dessert.

PINOT NOIR

Vin sec, rouge ou rosé. Déploie tout son charme et son originalité avec les viandes rouges, les gibiers, les grillades, les fromages de chèvre et de brebis.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Franco de port: Pour toute commande supérieure à 36 bouteilles, livrée à une même adresse, ou en point relais en France Métropolitaine.

Frais de port: Pour une commande inférieure à 36 bouteilles, l'envoi impliquera une participation aux frais port, à hauteur de 25 euros.

Conditionnement: En cartons de 6 et 12 bouteilles assorties à votre convenance avec possibilité de panachage vins, crémants, eaux de vie, crèmes et liqueurs.

Remises quantitatives pour un envoi à une même adresse ou d'un achat directement au caveau:

A partir de 60 bouteilles : 0,15 € par bouteille

A partir de 120 bouteilles : 0,25 € par bouteille

Transport: L'expédition de votre commande sera réalisée après **paiement comptant** de la facture net sans escompte. Nous choisirons le mode d'expédition en fonction de la commande et du nombre de bouteilles.

Nos cartons ou palettes quittent notre cave en parfait état. Il appartient au destinataire de vérifier l'état et le nombre de colis à la livraison ou à son retrait dans un point relais, et d'émettre le cas échéant des réserves en cas de manquants, de bouteilles brisées etc.

Réserve de propriété: Nos marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix conformément à la loi n° 80-335 du 12 Mai 1980.

Mode de paiement: par chèques libellé au siège ou par virement bancaire : FR76 1470 7500 6549 2123 1511 554 - BIC CCBPFRPMPMZ

Important: Sauf contre ordre de votre part, en cas d'épuisement d'un millésime, nous nous réservons le droit de le remplacer par le millésime suivant.

Ce tarif annule et remplace les précédents.

Tarif valable jusqu'au 1^{er} Septembre 2020



EARL domaine Gérard FRITSCH Fils au capital de 97 000,00€
 RCS TI COLMAR 384 986 469 6 N° SIRET 384 986 469 000 11 - APE 0117A
 N° TVA FR13 384 986 469 - TVA sur encaissements - N° ACCISE FR093101.E 0036
 Acceptant le règlement des sommes dues par chèques libellés à son nom ou par carte bancaire en sa qualité de membre d'un centre agréé par l'administration fiscale.

Merci de nous retourner votre commande par mail, par voie postale ou via le site internet :

Domaine Gérard Fritsch Fils

21, rue de la 1^{ère} Armée, Sigolsheim
 68240 Kaysersberg Vignoble

+33 (0)3 89 78 24 98

info@vins-fritsch.com

www.vins-fritsch.com

Horaires d'ouverture :

Lundi au samedi : 9h à 12h - 13h30 à 18h30

Dimanche et jours fériés : sur rendez-vous

Possibilité d'accueillir des groupes sur demande

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

VINS D'ALSACE

KAYSERSBERG VIGNOLE



2019 ~ 2020

Gérard
Fritsch



VIGNERON INDÉPENDANT

NOTRE HISTOIRE

Situé à deux pas de la capitale des Vins d'Alsace, notre vignoble s'étend dans la vallée de Kaysersberg Vignoble, sous la protection de son château fort, le Schlossberg (XIII^{ème} siècle).

Créé en 1962, notre domaine Gérard Fritsch Fils vinifia ses premières cuvées, ce qui permis à Mariette et Gérard de vendre leurs bouteilles les années suivantes.

Puis, en 1982 vint leur fils cadet, Francis. Son arrivée fut synonyme de modernisation de la conduite du vignoble avec notamment la mécanisation du travail de la vigne.

Aujourd'hui, c'est au tour de Jennifer, sa fille aînée de rejoindre le domaine marquant la troisième génération de vigneron indépendant.

En conversion biologique, notre domaine Gérard Fritsch Fils a le privilège de pouvoir travailler trois Grands Crus de la vallée : le Mambourg (terroir marno-calcaire), le Furstentum (terroir argilo-calcaire) et le Schlossberg (terroir granitique).

Forts de cette richesse, nous sommes heureux de vous proposer une carte complète et variée de vins de qualité qui sauront vous ravir.

Nos Portes Ouvertes
25 & 26 avril 2020

CRÉMANTS ET PERLANT		75 cl	
<i>Elaborés selon la « Méthode Traditionnelle », nos vins pétillants vieillissent minimum 12 mois sur lattes.</i>			
CRÉMANT BLANC BRUT *1 <i>Médaille d'or</i>		7,50 €	
CRÉMANT ROSÉ BRUT *1		7,70 €	
SIGOBULLES® Perlant de Muscat *1		7,80 €	
GRANDS CRUS		75 cl	
<i>Identifiés au fil des siècles par des générations de vignerons, nos trois Grands Crus donnent naissance à des vins de qualité supérieure exaltant chacun des trois terroirs.</i>			
SCHLOSSBERG Riesling *1	2015	10,10 €	
MAMBOURG Riesling *2	2017	10,00 €	
MAMBOURG Gewurztraminer *3	2011	10,30 €	
FURSTENTUM Riesling *3	2015	10,50 €	
FURSTENTUM Gewurztraminer *3 <i>Médaille de bronze</i>	2015	11,50 €	
SÉLECTIONS PRESTIGES		75 cl	
<i>Vins élaborés en petites quantités, afin de réaliser des cuvées particulières qui sauront éveiller vos sens.</i>			
GEWURZTRAMINER Cuvée de la Tentation *3	2018	9,00 €	
PINOT GRIS Cuvée Prestige *3	2016	9,20 €	
PINOT GRIS Plaisir des Sens *4 PROMO -20%	2015	12,00 €	
VENDANGES TARDIVES / SÉLECTIONS GRAINS NOBLES		50 cl	75 cl
<i>Lorsque les conditions du millésime s'y prêtent, le raisin est récolté en surmaturité, présentant la fameuse pourriture noble.</i>			
RIESLING Vendanges Tardives *4	2009	14,00 €	
GEWURZTRAMINER Vendanges Tardives *4	2015	20,00 €	
PINOT GRIS Sélection Grains Nobles *4 <i>Sigillé</i>	2015	25,00 €	
TRADITIONS		100 cl	75 cl
<i>Nos parcelles situées à proximité du domaine permettent de révéler les différents arômes des 7 cépages alsaciens.</i>			
EDELZWICKER *2	2017	5,20 €	4,70 €
SYLVANER *2	2017	4,70 €	
PINOT AUXERROIS *1	2017	5,70 €	5,20 €
RIESLING *1	2017	6,30 €	
MUSCAT *2	2016	6,90 €	
PINOT GRIS *1	2016 - 2018	6,70 €	
GEWURZTRAMINER *2	2015	7,00 €	
FRAÏCHEUR D'ÉTÉ ROSÉE *1	2017	6,20 €	
PINOT NOIR *1 <i>Médaille d'argent</i>	2017	7,10 €	
PINOT NOIR Vieilli en Fût de Chêne *1	2015	10,90 €	

COFFRETS CADEAUX		Unité	
<i>Vous pouvez également composer vos propres coffrets selon vos envies.</i>			
COFFRET FESTIF 1 Crémant d'Alsace ou 1 Sigobulles® + 2 flûtes gravées		17,50 €	
COFFRET DÉGUSTATION 1 Riesling + 1 Gewurztraminer + 2 verres INAO gravés		23,00 €	
COFFRET TENTATION 1 Gewurztraminer Cuvée de la Tentation + 2 verres INAO gravés		18,50 €	
COFFRET GRANDS CRUS 1 Riesling Schlossberg + 1 Riesling Mambourg + 1 Riesling Furstentum		32,50 €	
VERRES MARQUÉS		Unité	
<i>Gérard Fritsch</i> Verre INAO marqué		3,50 €	
<i>Gérard Fritsch</i> Flûte à Crémant marquée		4,00 €	
A ACCORDER AVEC NOS VINS ET CRÉMANTS		70 cl	
LIQUEUR DE GINGEMBRE	40°	22,00 €	
LIQUEUR DE FRAMBOISE	35°	19,00 €	
LIQUEUR DE MYRTILLE	30°	18,00 €	
LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS	35°	19,00 €	
CRÈME DE CASSIS	20°	13,00 €	
CRÈME DE GRIOTTES	18°	12,00 €	
CRÈME DE MIRABELLE	18°	12,00 €	
CRÈME DE PÊCHE DES VIGNES	18°	13,00 €	
EAUX DE VIE		70 cl	
FRAMBOISE	45°	28,00 €	
MARC DE GEWURZTRAMINER	45°	26,00 €	
MIRABELLE	45°	26,00 €	
KIRSCH	45°	27,50 €	
VIEILLE PRUNE	42°	28,50 €	
POIRE WILLIAMS	45°	27,00 €	
QUETSCH	43°	23,00 €	

INDICE DE SUCROSITÉ DU VIN

- *1 Vin sec, inférieur ou égal à 9 g/l de sucre
- *2 Vin demi-sec, compris entre 9 et 18 g/l de sucre
- *3 Vin moelleux, compris entre 18 et 45 g/l de sucre
- *4 Vin doux, supérieur à 45 g/l de sucre

BON DE COMMANDE

(PRIX DÉPART CAVE EN EUROS T.T.C)

QTÉ	APPELLATION	PU. €	TOTAL
CRÉMANTS ET PERLANT			
	CRÉMANT BLANC BRUT *1 <i>Médaille d'or</i>	7,50	
	CRÉMANT ROSÉ BRUT *1	7,70	
	SIGOBULLES® Perlant de Muscat *1	7,80	
GRANDS CRUS			
	SCHLOSSBERG Riesling *1	2015	10,10
	MAMBOURG Riesling *2	2017	10,00
	MAMBOURG Gewurztraminer *3	2011	10,30
	FURSTENTUM Riesling *3	2015	10,50
	FURSTENTUM Gewurztraminer *3 <i>Médaille de Bronze</i>	2015	11,50
SÉLECTIONS PRESTIGES			
	GEWURZTRAMINER Cuvée de la Tentation *3	2018	9,00
	PINOT GRIS Cuvée Prestige *3	2016	9,20
	PINOT GRIS Plaisir des Sens *4 PROMO -20%	2015	12,00
VENDANGES TARDIVES / SÉLECTIONS GRAINS NOBLES			
	RIESLING Vendanges Tardives *4	2009	14,00
	GEWURZTRAMINER Vendanges Tardives *4	2015	20,00
	PINOT GRIS Sélection Grains Nobles *4 <i>sigillé</i>	2015	25,00
TRADITIONS			
	EDELZWICKER *2	2017	5,20 4,70
	SYLVANER *2	2017	4,70
	PINOT AUXERROIS *1	2017	5,70 5,20
	RIESLING *1	2017	6,30
	MUSCAT *2	2016	6,90
	PINOT GRIS *1	2016 - 2018	6,70
	GEWURZTRAMINER *2	2015	7,00
	FRAÏCHEUR D'ÉTÉ ROSÉE *1	2017	6,20
	PINOT NOIR *1 <i>Médaille d'argent</i>	2017	7,10
	PINOT NOIR Vieilli en Fût de Chêne *1	2015	10,90
COFFRETS CADEAUX		Unité	
	COFFRET FESTIF		17,50
	COFFRET DÉGUSTATION		23,00
	COFFRET TENTATION		18,50
	COFFRET GRANDS CRUS		32,50
VERRES MARQUÉS		Unité	
	VERRE INAO MARQUÉ		3,50
	FLÛTE À CRÉMANT MARQUÉE		4,00