



# TARIF

## Général de ventes

### 2024

#### Traditions

75cl

<b>Auxerrois Bio 2021*</b>	<i>Vin aux arômes soyeux. Belle fraîcheur, sur le fruit.</i>	10,00 €
<b>Sylvaner Bio 2021*</b>	<i>Vin gourmand et fruité (pêche/abricot). En bouche, très fruité et croquant.</i>	10,00 €
<b>Riesling Bio 2019*</b>	<i>Sec, frais, tendu et précis. Mélange d'agrumes, accent minéral, bel équilibre.</i>	11,00 €
<b>Muscat Bio 2022*</b>	<i>Sec avec finesse et élégance au nez. Légèreté, fraîcheur et croquant sont ses maîtres mots.</i>	11,00 €
<b>Pinot Gris Bio 2019 *</b>	<i>Vin généreux aux notes de noisettes torréfiées.</i>	11,50 €
<b>Gewurztraminer 2019</b>	<i>Vin moelleux avec de magnifiques notes de rose, très fruité et frais.</i>	12,00 €
<b>Pinot Noir Bio 2021 *</b>	<i>Vin aux notes de groseilles-cassis, bouche gourmande et tanins soyeux.</i>	13,00 €

#### Cuvées

<b>L'Arlequin 2019</b>	<i>Fruits confits au nez. En bouche, soyeux, confits, raisins mûrs, belle fraîcheur.</i>	15,00 €
<b>Phénix 2018</b>	<i>Vin moelleux avec des notes de pêches et de poires. En bouche, une attaque souple avec une belle structure, gras et fruité avec une fin opulente.</i>	15,00 €
<b>Origine 2018</b>	<i>Vin moelleux aux notes d'agrumes et pamplemousse. En bouche, une belle structure avec un beau relief, fruité, et une belle acidité sur toute la longueur.</i>	15,00 €
<b>Pinot Noir Bio Renaissance 2018 *</b>	<i>Belle structure tanique sur des notes de cerises noires.</i>	15,00 €
<b>Pinot Noir Bio Renaissance 2018 *</b>	<i>Magnum</i>	32,50 €
<b>Pinot Noir Bio Cuvée Z 2020 *</b>	<i>Robe rouge soutenue. Généreux, ample, associant élevage et fruit mûr, autour d'une fraîcheur dynamique. Tanins soyeux.</i>	24,00 €

#### Cuvées – Vin de France

<b>Chardonnay Bio 2021 *</b>	<i>Agrumes et fruits blancs au nez. Bel équilibre et fraîcheur.</i>	12,00 €
<b>Zéphyr Bio 2019 *</b>	<i>Notes de fruits jaunes, gourmand, épicé, riche et tenue puissante.</i>	12,00 €

#### Grand Cru Frankstein

<b>Riesling Grand Cru 2019</b>	<i>Vin sec, droit et élégant. Intense fruité et belle longueur.</i>	18,00 €
<b>Gewurztraminer Grand Cru 2018</b>	<i>Vin doux aux notes de fruits exotiques, très fruité et concentré.</i>	18,00 €

## **Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles**

<b>Pinot Gris Vendanges Tardives 2018</b>	24,00 €
<b>Gewurztraminer Grand Cru Frankstein Sélection de Grains Nobles 2018</b>	39,00 €

## **Crémant**

<b>Crémant Blanc Brut Bio 2021</b> * <i>En bouche, fruité, et sa fraîcheur le rendent très agréable.</i>	12,00 €
<b>Crémant Blanc Brut 2018 Magnum</b>	25,50 €
<b>Crémant Rosé 2019</b>	12,00 €
<b>Crémant Blanc Brut Bio 2018</b> * 100% Chardonnay	12,00 €

### **Transport : Franco de port à partir de 60 bouteilles en France :**

6 bouteilles 20€	24 bouteilles 40€	42 bouteilles 55€
12 bouteilles 25€	30 bouteilles 45€	48 bouteilles 60€
18 bouteilles 35€	36 bouteilles 50€	54 bouteilles 65€

Ce tarif annule et remplace tous les précédents. L'expédition de nos vins se fera exclusivement en cartons de 6 bouteilles avec la possibilité de panacher différentes cuvées dans le même carton. Nous nous réservons le droit de remplacer le millésime épuisé par le suivant.

En cas de vol, bris, avaries, nous prions nos clients de déposer toutes réserves auprès du transporteur à la livraison et de nous les confirmer par téléphone ou mail dans les 48h.

Le paiement se fait avant l'envoi des colis à réception de la facture net et sans escompte par virement (FR76 1720 6000 0393 0183 5203 411 AGRIFRPP872) ou chèque à l'ordre de « Famille Zaepffel ».

Clause de propriété. En application de la loi 80-335 du 12 mai 1980, les marchandises restent la propriété du vendeur jusqu'au paiement intégral de leur prix.

**\*Vin issus de raisins de l'Agriculture Biologique (certifié Ecocert FR-BIO-01)**

**Vins issus de raisins en conversion vers l'Agriculture Biologique (certifié Ecocert FR-BIO-01)**



**Prix départ cave - TTC / Bouteille - Au 01/01/2024 – Transport en sus**

28 route du Vin – 67650 Dambach la ville – France – Tel 0388855590  
[www.famillezaepffel.com](http://www.famillezaepffel.com) – [vins@domaine-zaepffel.com](mailto:vins@domaine-zaepffel.com)

## **BON DE COMMANDE tarifs départ cave**

<b>Qté</b>	<b>Nos vins d'Alsace</b>	<b>P.U.</b>	<b>Total</b>
<b>Traditions</b>			
	Auxerrois Bio 2021	10,00	
	Sylvaner Bio 2021	10,00	
	Riesling Bio 2019	11,00	
	Muscat Bio 2022	11,00	
	Pinot Gris Bio 2019	11,50	
	Gewurztraminer 2019	12,00	
	Pinot Noir Bio 2021	13,00	
<b>Grand Cru Frankstein</b>			
	Gewurztraminer GC Frankstein 18	18,00	
	Riesling GC Frankstein 2019	18,00	
<b>Cuvées</b>			
	L'Arlequin 2019	15,00	
	Phénix 2018	15,00	
	Origine 2018	15,00	
	Pinot Noir Bio Renaissance 2018	15,00	
	Magnum Pinot Noir Bio Renaissance 2018	32,50	
	Pinot Noir Cuvée Z 2020	24,00	
	Z – Chardonnay Bio 2021	12,00	
	Zéphyr Bio 2019	12,00	
<b>Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles</b>			
	Pinot Gris 2018 (75cl)	24,00	
	Gewurztraminer GC Frankstein Sélection de Grains Nobles 2018	39,00	
<b>Crémant</b>			
	Crémant Blanc Brut Bio 2021	12,00	
	Crémant Blanc Brut Magnum 2018	25,50	
	Crémant Rosé 2019	12,00	
	Crémant 100% Chardonnay Bio 2018	12,00	
<b>Frais de port si applicable</b>			
<b>NET à payer euros TTC</b>			
<b>Mode de paiement (virement ou chèque)</b>			

### **COORDONNEES CLIENT**

Nom – Prénom :

Email :

Adresse :

Téléphone :

Code Postal – Ville :

Signature :