

# Vins d'Alsace

APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE

## Les Authentiques

Prix uti. € Qté Prix € TTC

### Sylvaner

Mi-sec et corsé, se sert avec les hors d'œuvres et les poissons.

100 cl 5,80

### Edelzwicker

Assemblage de plusieurs cépages blancs, un vin léger, agréable avec les entrées.

100 cl 6,00

### Pinot blanc Auxerrois

Proche du Sylvaner mais légèrement plus moelleux. Se consomme tout au long d'un repas.

75 cl 6,40

### Riesling Vieilles Vignes

Le « roi des Alsaciens », très fin, sec, capiteux et très fruité. Convient particulièrement avec les plats de poissons et tous les fruits de mer. Il est l'indispensable compagnon d'une bonne choucroute.

75 cl 6,40

### Pinot-Noir – Cuvée Lucie 2020

Vin délicieusement fruité, que l'on peut consommer tout au long du repas.

75 cl 7,60

### Pinot Gris

Grand vin harmonieux et velouté dans son élégance raffinée. Accompagne rôtis, gibiers et foie gras. Est un fameux vin d'apéritif.

75 cl 7,60

### Gewurztraminer

Vin très fruité, moelleux. Il s'associe parfaitement avec les fromages et les desserts.

75 cl 8,40

## Les Cuvées

### Muscat – Cuvée Emilien

Frais et léger, avec un fruité discret, il est agréable et désaltérant.

75 cl 8,60

### Gewurztraminer - Cuvée des Amis

A boire entre amis à l'apéritif ou au dessert.

75 cl **Épuisé de son succès**  
Victime

### Le bouquet des Senteurs

Assemblage de plusieurs cépages nobles. Vin de soif, il accompagne idéalement les poissons.

75 cl 7,00

### Le 64

Blanc de noir tranquille – Raisin Pinot Noir

75 cl 7,60

## Vins de France

### Rosé - Cuvée Maurice

Vin léger et fruité, désaltérant. Il se déguste idéalement avec des grillades, barbecues, salades composées, poissons grillés, charcuterie et cuisine méridionale.

75 cl 7,00

### Blanc-L'original

Vieux cépage rhénan qui offre légèreté, fruité avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

75 cl 7,00

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

Si le millésime est épuisé, il est remplacé par l'année suivante.

## Les Effervescents

### Crémant d'Alsace

Il fait partie de toutes les grandes occasions et reste le compagnon parfait de vos repas de fêtes.

75 cl 8,50

## Les Liqueux

### Grains Nobles Gewurztraminer

A déguster lors d'une occasion particulière... S'accorde parfaitement avec le foie gras.

50 cl **Indisponible**

### Vendanges Tardives Gewurztraminer

Accord parfait avec le foie gras.

50 cl **Indisponible**

## Vos coordonnées

Nom: \_\_\_\_\_

Prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Code postal: \_\_\_\_\_

Ville: \_\_\_\_\_

Téléphone: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Date \_\_\_\_\_ Signature \_\_\_\_\_

Christine  
AFFOLTER

*Notre destin est-il écrit d'avance ?*

La vie réserve tant de surprises  
et c'est une aventure riche en découvertes !

Moi, c'est une rencontre d'amour avec un  
jeune vigneron Yves qui a éveillé l'étincelle  
de mon inspiration à me former et concevoir  
les vins Affolter.

Un chemin semé de doutes qui m'a toujours  
demandé de donner le meilleur  
de moi-même dans toutes les créations.

« Oser » « se remettre en question »  
« s'améliorer » « donner le meilleur »  
sont les valeurs – la vibration –  
l'état d'esprit Affolter.

Et c'est avec enthousiasme qu'aujourd'hui  
Emilien notre fils rejoint cette aventure et  
insufflé son audace effervescente !

*Christine Affolter*



Christine  
AFFOLTER

VITICULTRICE

Affolter, au cœur de l'Alsace...



4, route de Grendelbruch  
67560 ROSHEIM

Tél. 03 88 49 21 28 - 06 86 26 93 24  
vinsaffolter@gmail.com



TARIFS 2022