

Jean-Charles Vonville et Fils  
4 Place des Tilleuls F-67530 Ottrott  
Tél: 03 88 95 80 25 fax: 03 88 95 96 40  
Courriel: earl.vonville@wanadoo.fr  
site internet: www.vins-vonville.com

Volet à renvoyer à l'adresse ci-dessus.

La commande est à expédier à :

M/Mme:.....

Adresse:.....

.....

.....

CP:..... Ville:.....

Tél:.....

Fax:.....

Courriel:.....

La facture est à envoyer à :

M/Mme.....

.....

.....

.....

CP:..... Ville:.....

Tél:.....

Fax:.....

Courriel.....

Date de la commande : .....

Chèque à la commande de.....€

Signature

## Conditions de vente

### Paiement à la commande

Prix nets, T.V.A 19,6% incluse  
Livrable en cartons de 3, 6 ou 12 bouteilles  
verre et emballage perdu.

### Frais de port en sus

Pour la France métropolitaine:

3 bouteilles      12,00 € colis postal  
6 à 18 bouteilles .....25,00 € (forfait)  
24 à 30 bouteilles .....1,10 €/ bouteille  
36 à 54 bouteilles .....0,95 €/ bouteille  
à partir de 60 bts .....franco de port

### *OFFRE DE FIN D'ANNEE*

Du 1er Novembre 2009 au 1er mars 2010

Franco de port à partir de  
60 bouteilles au lieu de 72.

Les bons de transport SNCF sont acceptés.  
**Important:** Les colis voyagent aux risques du destinataire. En cas d'avarie, pertes ou manquants, il faut impérativement émettre des réserves vis-à-vis du transporteur, en indiquant la raison du refus de colis.

Jean-Charles Vonville et Fils  
4 place des Tilleuls F67530 Ottrott  
Tél: 03 88 95 80 25 Fax: 03 88 95 96 40  
Courriel: earl.vonville@wanadoo.fr  
Retrouvez ce tarif sur: www.vins-vonville.com

Membre Tyflo  
Production Raisonnée certifiée Ecotest  
Tarifs T.T.C valable jusqu'au 31.03.2010  
sous réserve de disponibilités



## Vins d'Alsace

Spécialité ; le Rouge d'Ottrott

*Jean-Charles Vonville et fils*

Vignerons récoltants

De père en fils depuis 1830

Dégustation

Vente directe à la propriété

Visite de cave

Caveau du 16ème siècle

Accueil de groupes

Expéditions

Caveau de dégustation vente

Ouvert en semaine de 9h-12h et 13h30-19h,

Dimanche et jours fériés 9h-12h et 14h-18h

Visite de cave et accueil de groupes (50 pers.max.)  
sur rendez-vous.



## Le Rouge d'Ottrott

Cuvée 2008	75cl	7,50 €	Fruité et élégant, bien équilibré, il s'associe à toutes les variétés de menus, original avec les poissons grillés. A servir tempéré (13-15 ° C). <b>Disponible en magnum 150cl</b>
Cuvée 2007	75cl	7,60 €	Beau vin, aux tanins discrets, à servir en toutes circonstances. Ce vin au charme certain, permet des accords ludiques, servir tempéré (13-15° C)
Cuvée Anny 2007	75cl	8,50 €	Élégant et corsé il exprime déjà de beaux arômes de fruits rouges. Les tanins sont intenses et veloutés. A présenter sur des viandes grillées ou en sauce et les fromages faits. Servir chambré (16° ). <b>Disponible en magnum 150cl</b> <u>Médaille d'Or Colmar 2009 / Médaille de Bronze Paris 2009</u>
Cuvée Tradition 2007	75cl	8,70 €	C'est un mariage de notes boisées et de bouquet de fruits rouges. Il a un caractère racé, avec des tanins très séduisants. A servir chambré avec des viandes rouges, le gibier et le fromage. <u>Sélection Guide Hachette 2010 / Médaille de Bronze Paris 2009</u>
Cuvée Stéphane 2006	75cl	11,00 €	Equilibre, puissance et rondeur, tels sont les adjectifs pour cette cuvée . Avec des notes de fruits rouges mariées à une savoureuse structure tannique, c'est un vin à servir avec un bon gibier, les viandes rouges et fromages, servir chambré (16-18° ). <u>Médaille d'Argent à Paris 2008</u>

## Vins blancs d'Alsace et Rosé

Rosé Plaisir d'Été	75cl	5,00 €	Joli fruité, agréable, frais et gouleyant, il accompagne les salades et les grillades.
Gewurztraminer 2007	75cl	6,50 €	L'équilibre de ce vin est parfait. Avec quelques rondeurs, de jolis arômes de rose et de litchi, il accompagne avec bonheur le foie gras et les fromages forts.
Muscat 2006	75cl	6,00 €	Frais, au nez typique de muscat , délicieux avec les asperges et les entrées, il est également idéal pour l'apéritif.
Pinot Gris 2008	75cl	6,30 €	Fruité et typique, avec ses légères rondeurs, à servir avec viandes blanches, poissons, petits gibiers.
Edelzwicker	75cl	5,00 €	« La Goutte d'Or » est un assemblage de cépages blancs, agréable en toutes occasions
Riesling 2007	75cl	6,00 €	Avec son caractère aux arômes d'agrumes et sa rondeur plaisante, il est très expressif au nez et en bouche, cette cuvée se sert avec les poissons, les crustacés et viandes blanches
Cuvée Personnelle			
Bouquet de Senteurs	75cl	5,70 €	Assemblage de plusieurs cépages nobles, au fruité agréable.
Crémant d'Alsace blanc	75cl	6,90 €	Brut, à déguster (avec modération...) pour accompagner vos fêtes avec élégance., <u>Médaille d'Argent à Paris 2009</u>
Crémant d'Alsace rosé	75cl	6,80 €	Brut, idéalement fruité, il est le compagnon parfait de vos apéritifs.
Le Marc d'Alsace	70cl	21,30 €	Eau de vie de Gewurztraminer, distillation artisanale par notre maison 48% vol.

## Bon de Commande

Référence vin	Quantité	Prix Unit	Total
Rouge d'Ottrott 2008		7,50 €	
Rouge d'Ottrott 2007		7,60 €	
Le Magnum 2008		22,00€	
Rouge d'Ottrott 2007 Cuvée Anny		8,50 €	
Le Magnum Cuvée Anny 2007		25,00€	
Rouge d'Ottrott 2007 Cuvée Tradition		8,70 €	
Rouge d'Ottrott 2006 Cuvée Stéphane		11,00 €	
Rosé d'Alsace Plaisir d'été		5,00 €	
Gewurztraminer 2007		6,50 €	
Muscat 2006/07		6,00 €	
Pinot Gris 2008		6,30 €	
Le Bouquet de Senteurs		5,70 €	
Riesling 2007 Cuvée Personnelle		6,00 €	
Edelzwicker La Goutte d'Or		5,00 €	
Crémant d'Alsace Brut blanc		6,90 €	
Crémant d'Alsace Brut rosé		6,80 €	
Marc d'Alsace 70 cl		21,30 €	
Frais de port (voir au verso)			
TOTAL			

Tarif valable du 01/11/09 au 31/03/10 sous réserve de disponibilités également sur notre site : [www.vins-vonville.com](http://www.vins-vonville.com)